ШЕДЕВРЫ
РУССКОЙ
КУХНИ
РЕЦЕПТЫ
ТРАДИЦИИ
НАСЛЕДИЕ
ОЛЕГ
ОЛЬХОВ
ГОТОВИМ
ПО-РУССКИ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Русская кухня – это живой организм, который не перестает развиваться. Этот организм не только вбирает в себя новые мировые кулинарные тенденции, но и сам обогащает общемировую кулинарную культуру. Поэтому в своей новой книге Олег Ольхов приводит рецепты самых разных эпох и времен – от древнерусской кухни IX-XVI веков (по классификации В.В. Похлебкина) до современных рецептов признанных мастеров русской кухни. В книге есть интересные монастырские рецепты, основанные на современных русских кулинарных тенденциях, и традиционные рецепты, посвященные Пасхе и Рождеству Христову. Наконец собственные рецепты автора, основанные на опыте работы в ресторанах, в которых устроены русские печи.

В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

- Олег Ольхов
  - ○
  - ○ Вступление
  - ○ Блюда на каждый день
    - ■
    - ■ Салаты и закуски
      - ■ Холодные закуски
      - ■ Мясные
        - ■
        - ■ Русские кисели как холодная закуска
      - ■ Салаты
      - ■ Горячие закуски
        - ■
        - ■ Рыбные
        - ■ Блюда из яиц
    - ■ Первые блюда
      - ■ Горячие похлебки и супы
        - ■
        - ■ Рассольные похлебки
        - ■ Похлебки и супы разные
        - ■ Щи и борщи
        - ■ Борщи
      - ■ Уха
        - ■
        - ■ Холодные похлебки
    - ■ Каши и гарниры
      - ■ Гарниры

- Каши
- Вторые блюда
  - Говядина
  - Свинина
  - Баранина
  - Птица
  - Кролик
  - Пельмени и вареники
    - Пельмени
    - Вареники
  - Рыбные блюда
  - Грибные и овощные блюда
- Выпечка
  - Пироги и другие изделия
  - Хлеб
  - Блины и оладьи

○ Блюда на праздники
- Блюда на рождество и святки
  -
  - Холодные закуски
  - Первые и вторые блюда
    - Супы
    - Вторые блюда
  - Выпечка
    -
    - Святки
- Пасхальные блюда
  -
  - Холодные и горячие закуски
  - Первые блюда
  - Вторые блюда
    - Рыбные
    - Мясные
    - Из птицы
  - Куличи и пасхи
    - Бабы
    - Куличи
    - Пасхи
  - Другая праздничная выпечка
  - Пасхальные яйца
  - Напитки
    -
    - Горячие напитки

○ Список использованной литературы и интернет-

    - ресурсов
    -
- notes
    - 1
    - 2
    - 3
    - 4
    - 5
    - 6
    - 7
    - 8
    - 9
    - 10
    - 11

Олег Ольхов
Готовим по-русски. Рецепты, традиции, наследие

© О. Ольхов, текст, 2024
© ООО «Издательство «Эксмо», 2024

Вступление

Русская кухня – это уникальное культурно-гастрономическое явление, вобравшее в себя кулинарные традиции многих народов и племен, проживавших на огромной территории Древней Руси.

Даже если брать за точку отсчета 862 год – начало русской государственности, начало правления династии Рюриковичей, то история русской кухни насчитывает более тысячи ста лет, но мы ведь понимаем, что и разрозненные племена славян, и другие племена, жившие на территории Древней Руси, уже имели свою сложившуюся гастрономическую культуру, так что возраст русской кухни – понятие несколько условное.

Русская кухня – это живой организм, который не перестает развиваться; этот организм не только вбирает в себя новые мировые кулинарные тенденции, но и сам обогащает общемировую кулинарную культуру. Поэтому в своей новой книге я привожу рецепты самых разных эпох и времен – от древнерусской кухни IX–XVI веков (по классификации В. В. Похлебкина) до современных рецептов, на которые меня вдохновили признанные мастера русской кухни, такие как: Максим Сырников, Влад Пискунов, Дмитрий Журавлёв, историк Максим Марусенков… В книге есть интересные монастырские рецепты, основанные на современных русских кулинарных тенденциях, и традиционные рецепты, посвященные Пасхе и Рождеству Христову, наконец, мои собственные рецепты, основанные на опыте работы в ресторанах, в которых устроены русские печи. Еще хочу упомянуть рецепты блюд из дикоросов, которые были составлены мною во время проживания в деревне; это в первую очередь рецепты из сныти, на употребление которой всех православных христиан вдохновляет житие святого Серафима Саровского.

На основе рецептов, приведенных в этой книге, я составил для вас, мои дорогие читатели, недельное меню, которым вы можете воспользоваться для своей семьи. Также вы можете изменять это меню под свои вкусы и нужды, просто заменяя блюда на те, которые вам больше по нраву.

Меню вы сможете найти в конце главы, а пока я хочу рассказать вам о том, как питались русские люди в разные века.

Прежде всего хочу познакомить вас с сохранившимися письменными источниками, в которых можно найти описание блюд, которые употребляли на Руси. Самым полным и достоверным источником такого рода является книга под названием «Домострой».

«Домостро́й» (полное название – Книга, называемая «Домострой», содержащая в себе полезные сведения, поучения и наставления всякому христианину – мужу, и жене, и детям, и слугам, и служанкам) – памятник русской литературы XVI века, являющийся сборником правил, советов и наставлений по всем направлениям жизни человека и семьи, включая общественные, семейные, хозяйственные и религиозные вопросы. Наиболее известен в редакции середины XVI века, приписываемой протопопу Сильвестру.

По мнению С. М. Соловьева, И. П. Некрасова, А. С. Орлова, Д. В. Колесова и др., «Домострой» возник в XV веке во времена Новгородской республики в Великом Новгороде. По мнению этих исследователей, текст «Домостроя» появился в результате длительного коллективного труда на основе существовавших на момент написания литературных источников. Книга почти сразу получила распространение среди новгородских бояр и купечества.

Исследователи прослеживают связь «Домостроя» с более ранними сборниками поучений и «слов», как славянских: «Измарагд», «Златоуст», «Златая цепь», так и западных: «Книга учения христианского» (Чехия), «Парижский хозяин» (Франция) и другими. Фактически «Домострой» лишь систематизировал и оформил сложившиеся в то время морально-этические нормы поведения и нравоучительные тексты.

В середине XVI века «Домострой» был переписан духовником и сподвижником Ивана Грозного протопопом Сильвестром в качестве назидания молодому царю. Однако некоторые исследователи (Д. П. Голохвастов, А. В. Михайлов, А. И. Соболевский и др.) считают именно Сильвестра автором «Домостроя».

Обновленная редакция «Домостроя» была составлена иеромонахом московского Чудова монастыря, работавшим справщиком московской духовной типографии, а позже игуменом Карионом (Истоминым) в XVII веке. Эта редакция объединяла несколько существовавших на тот момент версий.

Итак, отрывок из «Домостроя» (глава 65), из которого мы узнаем, как питались на Руси в XVI веке.

КНИГИ ВО ВЕСЬ ГОД КАК В СТОЛ ЕСТВЫ ПОДАВАТЬ
Глава 65

С велика дни в мясоед[1]

В стол естьы подают: лебеди, потрох лебяжий, жаравли, чапли, утки, тетереви, рябки, почки заячьи

верченые, куры росолные, пупки, шейки, печенцы куречьи, баранина росолная, баранина печеная, ухи курочьи, каши путные, солонина, полотки, языки, лососина, зайцы в сковородках, зайцы росолные с молоки, куры верченые, черевца, пупки, печенцы куречьи, жаворонки, потрошек бараней, сандрик, свинина, ветчина, караси, сморчки, кундумы, двои шти. А на ужине подают: студены ряби, заецы печеные, утки, рябки верченые, тетеревы, баранина, полотки, заецы росолные, куры верченые, свинина, ветчина. В великоденской мясоед в стол еству подают, рыбную, по постным дням: селди паровыя, щуки паровые, лещи паровые, лососина сухая, белая рыбица сухая, осетрина сухая, спинки стерляжьи, белужина сухая, спинки белужьи, белая рыбица, спинки белыя рыбицы пареные, ухи шафранные, ухи окуневые, плотичьи, ухи лещевые, ухи карасевые; а расолнаго подают: белая рыбица свежая, стерлядина свежая, осетрина свежая, стерляди живопросолные, головы щучьи с чесноком, голцы, осетрина шехонская, осетрина косячная.

В петрово говение[2]

В стол еству подают: селди паровые, щуки паровые, лещи паровые. Сухие рыбы: лососина, белая рыбица, осетрина, спинки стерляжьи, прутовая белая рыбица, спинки белые рыбицы паровые, уха щучья с шафраном, уха плотичья, уха лещевая, уха карасевая, да варанчук осетрей, да варанчук стерляжей; а расольнаго: белая рыбица свежая, стерляди свежия, стерлядина живопросольные, осетрина свежая, осетрина просольная, щука живопросольная, головы щучьи с чесноком, гольцы, стерлядь провесная, осетрина шехонская, осетрина косячная, грибы вареные, грибы печеные и вешеные, шти, караси.

А с Петрова дня[3]

Мясоед в стол еству подают: лебедь, потрох лебяжей, жаравли, чапли, утки, почки заечьи, части верченые, груди бараньи верченые, куры росольные, пупки, шейки куречьи, баранина печеная, ухи курячьи, говядина просольная, ярмы, солонина с чесноком, полотки гусиные, полотки утячьи сущие, солонина старая, языки говяжьи сухие, языки лосинные, лососина, заецы ярые в сковородках, заецы в лапше, заецы в росоле, почьки заичьи с молоки, курники, пироги слоеватые, сальники, говядина шестная, молоки говяжьи, вепревина, ветчина с молоки свиные, рубцы, каша, двои шти, лапша, караси, кундумы,

шти кашные, блины сырные, пироги, блинные, кисель, каша, сливки, сыр, молока с хреном, короваи ставленые, короваи блинчатые, короваи стрядные.

В госпожино говенье[4]

В стол естьы подают: капуста кислая с селдми, икра всякая ставится рядом, белужьи, ветреные, лососина дается с чесноком, с зубцами; осетрина шехонская, белая рыбица, семга провесная, спинки осетрьи, спинки стерляжьи; селди паровые, щуки паровые, стерляди паровые, лещи паровые, спинка семожья, спинка рыбичья; и всяких рыб спины даются. А после пароваго: ухи назимые с шафраном; уха опекиваная, окуневая черная, застуди ея; ухи рядовые горячия; уха щушья, уха стерляжья, уха карасовая, уха окуневая, уха плотичья, тавранчук осетрей. А меж ухами дается: коровай телной, и стерляд, и кружек. Пироги: пирожки в масле ореховом, пряженые с горошком; оладейки в ореховом масле, кисленькие; пироги подовые, кислые, с горошком; пироги с маком, пряженые, большие, в конопляном масле; пироги болшие с маковым соком, с сошнями, пироги с вязигою болшие; пироги с сигами пироги со линяма, пироги с сельдями, пироги с линями, а меж пересыпать блинами. А из расольнаго, щука под чесноком, окунь в росоле, щука живопросолная, белужина ветряная в росоле; под зваром: осетрина в росоле под зваром, сиги в расоле под зваром, рыба лодуга в росоле под взваром.

В госпожин мясоед[5]

В стол естьы подают: лебеди, потрох лебяжий, жаравли, чапли, утки, грудь баранья верченая с шафраном, части говяжьи верченые, языки верченые, середки свиныя, куры росольные; уха курочья, говядина, свинина росольная, юрмы, лососина с чесноком, заецы сковородные, заецы в репе, заецы росольныя, куры верченыя, печенки белые бараньи с перцом и шафраном; говядина шестная, колбасы, свинина шестная, клинцы хоробрые, почки свиные, желудки, ветчина, рубцы, кишки, куры шестные, караси, кундумы, шти. А на ужине: зайцы печеные, буженина, квашена; головы и ноги свиные, полотки, свинина, ветчина. А после Семеня дни[6]*не подают юрем, ни печеный, ни грудей бараньих.*

А с Покрова[7]***даются: гуси верченые, гуси шестные: а в госпожин мясоед в стол естьу подают, рыбную: селди паровые, щуки паровые, лещи паровые и сухие рыбы; лососина, белая рыбица, осетрина, спины***

осетры, спины стерляжьи; ухи шафранные, уха окуневая опеклая черная, уха плотичья, уха лещевая, уха карасовая, тавранчук стерляжей. Росолнаго, свежаго: белая рыбица, лососина, стерлядь свежая, стерлядь свежо-просольная, осетрина живо-просольная, головы щучьи с хреном да с чесноком, щука живопросольная, голцы в кислых штях; стерляди вислые, осетрина шехонская, осетрина косячная; грибы печеные, грибы вареные, шти, раки кашневые. А после Семеня дни не подают сухие рыбы, а прибудет с Семеня дни короваев, поросята телные, утки телные. А с Дмитриева дни[8] ***прибудет естви рыбные, ухи назимые, всякие.***

В Филипово говенье[9]

В стол еству подают: селди паровые, сиги паровые, селди свежие застуженые, лещи паровые, спины белыя рыбицы, спины лососьи, спины нельмежьи, спины семожьи, стерляди паровые, сиги паровые, лодуги паровые; поросята телные, утята телные, уха шафранная, уха черная, уха линевая; печенки, молока, уха окуневая, уха плотичья, уха лещевая, уха карасовая, тавранчюк белужей, тавранчюк осетрей, тавранчюк севрюжей, тавранчюк стерляжей, ухи смешаныя, ухи столчаные, ухи стерляжьи, ухи судачьи, ухи черевца стерляжьи. А просолнаго: белая рыбица, лососина, нелмина, стерлядь, осетрина, головы стерляжьи, головы щучьи с чесноком и с хреном, кружек телной, стерляди жареные, щуки отворочные, лени, окуни, плотицы, лещи росолные, щучина живопросолная, трубы схабы белужьи, селди жареные, осетрина, длинная, двои шти с ухою свежею, да с ухою осетрею. В великой мясоед, с Рожества Христова, в стол естви подают: лебеди, потрох лебяжей, гуси верченые, тетеревы, куропаты, ряби, поросята верченые, баранина печеная, баранина расолная, поросята расолные, потрох поросячей, ухи курячьи, солонина с чесноком и с зелием, лососина, осердие лосие в росоле, осердие крошеное лосье, губа лосья, печены лосьи, мозг лосей, заецы сковородные, заецы росолные, куры верченые, потрох гусиной, говядина шестная, свинина шестная, ветчина, колбасы, желудки, гуси шестныя; минты кривые, тукмачи, лапши, караси, кундумы, шти.

В великой мясоед по Рождестве Христове[10]

В стол еству подают, рыбную: селди паровые, селди свежие застуженные, лещи паровые, спины белые рыбицы,

спины лососьи, спины нелмежьи, спины семожьи паровые, стерляди паровые, сиги паровые, ладуги паровые, ухи назимые; короваи, поросята, утки телные, ухи шафранные, ухи черные, ухи линевые, ухи щучьи, ухи с перцом, ухи окуневые, ухи плотичьи, ухи лещевые, ухи карасовые, тавранчук белужей, тавранчук стерляжей, ухи с мешечки, уха столчена, ухи стерляжьи, ухи судочьи, ухи черевца стерляжьи. Просолнаго подают: белая рыбица, лососина, нелмина, стерляди, осетрина, головы стерляжьи, головы щучьи с чесноком, кружек, стерляди, щуки отварачиванные, окуни, плотицы росолные, лещи, щучина живопросолная схабы белужьи, селди жареные, осетрина шехонская, осетрина косячная, осетрина длинная, шти.

А на Масленой недели[11]

В стол еству подают: хлебцы постные, икра паюсная, икра осетрья осенняя, икра осетрья свежая, икра стерляжья, ксени щучьи с шафраном, кашка белые рыбицы, ксени лососьи, ксени щучьи черные; кашка судочья, кашка стерляжья, кашка севрюжья свежая, ксени осетрей свежия, ксени белужьи просолные, ксени осетрьи сухие, ксени белужьи сухие, снетки сущи, пласти карасовые, язевые, икры вареные, икры пряженые; пупки сухие осетрьи, пупки росольные, вязига в уксусе, стерляди бочешные, языки мокрые, стерляди вислые, тегли осетрьи, тегли белужьи, языки белужьи, осетрина шехонская, гороховая лапша, яглы, смокви, горох тертой, горох битой, двои шти, блины, луковники, левашники, пироги подовые с маком, кисели сладкие, преснечики малые.

Как мы видим, в этом списке огромное количество блюд (но, безусловно, не все блюда), которые русские употребляли, согласуясь с годовым кругом православных постов. К сожалению, не все названия блюд исследователям удалось расшифровать, о природе некоторых мы можем только догадываться.

Роспись царским кушаньям 1610–1613 гг.

В начале XV века на свет появляется документ «Роспись царским кушаньям». Относится он к 1610–1613 годам. Документ опубликован А. В. Смирновым в книге «Материалы для истории Владимирской губернии» в 1903 году. Посвящен свидетельству о «кулинарных нравах» русской знати. Первая часть этого бесценного памятника – «Хлебное» – утрачена, вторая же, под

названием «Естомое», сохранилась, в ней рассказывается о множестве забытых блюд, относившихся не только к XV столетию, но и к более раннему периоду X–XV веков.

Блюда в перечне расположены не в порядке их подачи, а по порядку постов и мясоедов («На Велик день» – Пасху, «В Великоденский мясоед», «Оспожинский мясоед» и т. п.), по разделам «Подается государю в стол», «А приказные ествы», т. е. заказные. Однако наблюдается определенная закономерность и внутри разделов.

Во-первых, перечень их всегда перемежается с названиями пирогов и других мучных изделий: «на Велик день… уха курячья шафранная, пироги пряженые… уха курячья черная, пирог подовый… уха курячья белая, курица в лапше, пирог подовый большой с сыром; в Великоденский мясоед… уха щучья белая, уха лещевая, уха с толченцами, пирог подовый большой с рыбой; уха окуневая, пирог подовый большой с пшеном» и т. д.

Такой порядок не может быть случайным. Совершенно очевидно, что речь идет об установившейся традиции подавать ухи с пирогами, караваями и другими мучными изделиями, которые составляют с ними единое целое.

Во-вторых, в перечнях блюд выделяется раздел «Розсольное» в противовес разделу «Ествы». Чаще всего среди розсольного упоминаются щучина свежепросоленная, голова щучья под чесноком, кружки тельного с маслом ореховым, схаб белужий и др.

В-третьих, обращает внимание указание в перечне на особые способы приготовления отдельных блюд: «На блюдо пирогов подовых на Новое монастырское дело», «Звено на Троицкое дело». Это свидетельствует о том, что приготовление блюд подчинялось строгим правилам, установленным древней традицией, и отступление от нее требовало специальной оговорки.

В «Росписи царским кушаньям» приведен очень любопытный способ измерения продуктов:

- сыпучие продукты измеряются объемными мерами (пшено русское, крупа гречневая, горох – чумичами, мука – лопатами), но дорогое пшено сарацинское дозируется по весу (гривенками);
- очень дорогие продукты (пряности) дозируются по весу (золотниками);
- твердые жиры (масло коровье, сало говяжье) дозируются по весу (гривенками);
- жидкие жиры дозируются по объему (чумичами);
- вино – ковшами или кубками;

• в штуках измеряются яйца, лимоны, огурцы, сыры кислые, птица и пернатая дичь, вязига (пучками);

• патока – по весу (гривенками);

• молоко измеряется ведрами, а малые количества (для киселя) – ковшами, сливки – по объему (ставцами);

• количество мяса определяется либо частью туши (кострец говядины, баранья грудинка, плечико, лопатка и мышка, ножка, лытка), либо частями (часть и малая часть);

• кислица квашеная – чумичами;

• снетки, ягоды – векошниками;

• количество сыра губчатого указывается в ведрах молока для его приготовления.

Все рецептуры указаны в большинстве случаев на одно блюдо (очевидно, определенная порция).

Наконец, нельзя не заметить выделения особых, торжественных блюд. Так, перечень пасхальных блюд государя начинается с трех лебедей, «а в них на скрылья три перепечи; а в них 12 лопаток муки крупчатые, 60 яиц, да от тех лебедей потрохи. А к лебедям во взвар (соус) и в потрохи 45 золотников шафрану, три ковша бастру (вина), да в потрохи же 18 частей говядины».

Совершенно очевидно, что здесь идет речь об очень сложном парадном (банкетном, как бы мы теперь сказали) блюде.

Чтобы хотя бы приблизительно восстановить характер кремлевской кухни тех времен, необходимо прежде всего установить объем или вес блюда.

Известно, что каждое блюдо составляло собственно порцию, или по-старинному поству, на две особы с излишком (Забелин И. Е., 1884).

Наиболее точное указание дается в следующем рецепте: «на блюдо молока вареного горшок, в нем полчети молока».

Емкость ведра около 12,3 л. Следовательно, на блюдо подавали 1,5 л, т. е. 750 мл на человека, а если считать, что блюдо подавалось с излишком, то порция будет равна 500–600 мл, что соответствует современной дозировке. Чтобы установить величину порций других блюд, попытаемся восстановить вес отдельных продуктов.

В «Росписи царским кушаньям» приведено указание, что для блюда лытки ветчины в щах необходим один кочан белой свежей капусты. В середине прошлого века в кулинарных книгах приводится в рецептурах вес кочана 1,5 кг, т. е. 600 г на порцию.

По современным официальным рецептурам на две порции щей полагается взять 400 г капусты, но по народной традиции щи варят более густыми – 500–600 г капусты на две порции. Таким образом, объем блюда щей очень близок к современным двум порциям.

Рябчики подавались по 2 шт. на блюдо, т. е. по 1 шт. на человека, как это принято и теперь.

Цыплята – по 1 шт. на порцию, так же как их подают в наше время в ресторанах, а кур – по $^1/_2$ шт. на человека.

Однако некоторые кулинарные изделия, главным образом мучные, подавались на общих блюдах на несколько человек. Это подтверждается тем, что в рецептуры их входят очень большие количества продуктов.

Кроме блюд, в «Росписи…» упоминается подача в ставцах, но только совершенно определенных блюд: только щей (с яйцом, с наваром из снетков и осетрины), ксеней (икры частиковой рыбы) с шафраном, сморчков и кундумов. Совершенно очевидно, что это не случайность, так как подача щей упоминается более 10 раз и всегда в ставцах, кундумов 2 раза и оба раза в ставцах. Правда, перечисляется подача «куря» и лытки ветчины в щах, но в этих случаях дело идет о курах и ветчине со щами в качестве соуса (гарнира).

Подача ухи упоминается два раза «в мисках», более 30 раз «на блюдо» и ни разу не указана подача «в ставцах».

Не упоминается подача «в ставцах» и никаких других блюд, кроме четырех упомянутых выше. Так как в «Росписи…» указан расход продуктов на определенный объем, массу блюда или количество штучных изделий, то, очевидно, слово «ставец» употребляется не только как наименование посуды, но и как мера объема. Так, в рецептуре белого киселя количество сливок измеряется ставцом. Эта посуда была распространена на Руси долгое время, и В. Даль определяет ее как деревянную точеную чашку, глубокое блюдо, общую застольную миску.

Чаще всего ставец употребляется как индивидуальная посуда: «Каждый старец имей свой ставец».

Мука дозируется лопатами. Но какова эта мера? Попробуем произвести соответствующие расчеты. Рецептура дрожжевого теста может быть различной, но количество муки и жидкости для лапши определяется водопоглотительной способностью муки.

В «Росписи царским кушаньям» соотношение количества муки в лопатах и количества яиц в штуках в рецептах для приготовления лапши («Курица в лапше», «Заяц в лапше») дается

в трех вариантах – 0,5:3; 0,5:5 и 0,25:3. Таким образом, на 1 яйцо муки приходится (в лопатах): 0,5:3 = 0,166; 0,5:5 = 0,1 и 0,25:3 = 0,08. В среднем 0,9.

А что за мера **чумич**? В «Росписи царским кушаньям» приведены рецептуры ухи с пшеном сарацинским (рисом) в весовых мерах – $^1/_2$ гривенки, или 100 г (малая гривна – гривенка – соответствует 200 г), и ухи с пшеном русским (пшено, просо – 1–$^1/_2$ чумича). Количество риса, равное 100 г на блюдо (две порции, 1 л жидкости), определяет консистенцию жидкого блюда – супа (ухи). Это позволяет с большей долей вероятности рассчитать объем чумича, который оказывается равным 250 мл, т. е. соответствует объему обычной современной чумички (разливательной ложки).

Акты исторические. Том 2-й, стр. 426

1 лопатка муки – 1,2 кг, согласно профессору Н. И. Ковалеву. Тогда современной муки можно считать 1 кг, потому что она и намного суше, и намного более влагоемкая, чем средневековая.

БЛЮДО – кушанье, порция на троих, считал Ковалев. На самом деле могло быть и на четверых. И могло быть, что блюдо – это слово, означающее «изделие», к числу порций в изделии слово «блюдо» по смыслу не имело отношения. В тот период порцию называли «НАРЯД». Например, «наряд кундюмов».

Луч, чеснок, грибы не прописываются, но подразумеваются. Грибы упоминаются в названии совсем уж постных блюд в самые строгие дни поста, но в рецептуре того же грибного блюда грибы при этом не прописываются. Например, «коровай с грибами: пол-лопатки муки крупичатой» и все. Никаких грибов в рецепте! Так что мы не знаем ни вид грибов, ни какие они были в пирогах: разваренные, сушеные, соленые, свежие.

В росписи царским кушаньям за 1610–1613 годы присутствуют «пироги пряженые кислые с сыром», «пирог подовый большой с сыром, а в нем… 2 сыра кислых», «коровай ставленой с сыром, а в нем… 2 сыра кислых», «коровай битой, а в нем… полсыра кислого», «сырники с яицы», «сырники с сыром».

Но речь шла не о сычужном сыре, который так полюбил в Голландии Петр I, а о твороге. Даже в XIX веке многие россияне под сыром подразумевали обычный творог, приправленный сметаной и яйцами. А сырниками называли блины, начиненные творогом или яйцами и обжаренные в масле. То, что мы сегодня считаем сырниками, тогда звалось сырными оладьями.

Среди рецептов исконно русских блюд, опубликованных в 1816 году, есть и сырники, и сырные оладьи, и кушанье «Сыр с молоком»: «Творог, растерев с яйцами мягко, складывают в полотенцо, выгнетают из него сок в черепке или дощатой форме; когда позавянет, вынимают из формы и полотенца, ставят на средину глубокого блюда и обливают сливками».

ХЛЕБ

3 перепечи, а в них 12 лопаток муки крупичатые, 60 яиц. Перепеча, а в ней 6 лопаток муки в. с., 30 яиц.

Итого. 1 кг муки в. с. – 1 с., 13 г соли, дрожжи, 100–200 г яиц (2–4 шт. современных), вода.

Хлебец, хлебец крупичатой: 3 кг муки в. с., 4 кг муки в. с., 6 кг муки в. с.

Колач крупичатой: 6 кг муки в. с.

Колач большой: 6 кг пшеничной муки.

Колач(ик) братцкой: 1 кг муки толчоной (2 с.).

Колач смесной: 1,5 кг крупичатой муки, 1,5 кг муки толченой или 2 кг муки в. с. и 2 кг муки 2 с. или обойной. Обратите внимание! Смесными калачами русские бояре и пекари тут называют не пшенично-ржаные, как принято считать в современной литературе, а из смеси белой и небелой пшеничной муки.

Хлебец ржаной ситной: 1 кг муки пеклеванной или сеяной.

Хлебец ржаной: 1 кг муки ржаной ситной.

ЕСТВЫ

Курник (2 лопатки муки крупичатой, куря, 20 яиц, 3 части боранины или 6 частей малых боранины, гривенка масла коровья, гривенка сала говяжья).

Итого. Тесто: 1 кг муки в. с., 20 г соли, 200 г говяжьего сала, 200 г сливочного масла, вода. Фарш слоями: курятина, 10 крутых яиц, баранина, немного сливочного масла кусочками сверх фарша. Лук, чеснок, грибы в фарше по вкусу.

Курник: 2 куров молодых, 2 кг муки в. с., 20 яиц, гривенка масла коровья, 3 части боранины, гривенка сала говяжья. То же, что и выше, но больше курятины в фарше, или же вместо курятины в курнике выше в этом курнике – два цыпленка.

На блюдо колоб: 3 кг муки в. с., 25 яиц, 1,2 кг сала говяжья.

Итого. На 1 кг муки в. с. 335 г яиц (6–7 шт. современных), 400 г сала говяжья. Полагаю, что это был русский колобовый пирог с яйцами, луком, грибами в начинке. Тесто пресное сдобное или подсоленное на сале и воде.

3 пирожки подовых с бораниною (2 лопатки муки крупичатые, 10 яиц, 2 гривенки сала говяжья, 12 частей боранины). Пирог из пресного теста на сале и холодной воде, в фарш мясо с яйцом и луком, перцем. Защипнуть сверху четырьмя швами, пирамидкой.

3 пирожки подовых с бораниною (2 лопатки муки крупичатые, 15 яиц, 2 гривенки сала говяжья, 6 частей боранины).

3 пирожки подовых с бораниною (2 лопатки муки крупичатые, 10 яиц, гривенка сала говяжья, 6 частей боранины). 1 часть = 700 г мяса.

Пирог подовой с мясом: 5 кг муки толчоной, $^1/_8$ ведра молока, 30 яиц, гривенка масла коровья, 2 части говядины, 2 гривенки сала говяжья. Тесто из 1 кг муки 2 с., 20 г соли, дрожжей, 160 г сала (вытопленного), 300 г жирного молока (4–6 %), вода, если нужно. Фарш из 240 г яиц (5 шт. современных), говядины, 80 г сливочного масла, лука, чеснока, перца.

Пирог подовой с сахаром (5 лопаток муки толчоной, 2,5 гривенки пшена сорочинского, 20 яиц, $^1/_8$ ведра молока пресного, гривенка масла коровья, 2 гривенки сала говяжья). Это современный пирог из муки 2 с. с рисом и яйцами в старинном исполнении.

Пирог подовой большой с сахаром (5 лопаток муки толчоной, 2 или 2,5 гривенки пшена сорочинского, 60 яиц, $^1/_8$ ведра молока пресного, гривенка масла коровья, 2 или 3 гривенки сала говяжья). Пирогами с сахаром, сахарными называли пироги с рисовым фаршем.

Пирог подовой большой с яйцы (5 лопаток муки толчоной, 60 яиц, $^1/_8$ ведра молока пресного, гривенка масла коровья).

Пирог подовой большой с сыром (5 лопаток муки толченой, 60 яиц, 2 сыра кислых – клинкованного творога, гривенка масла коровья, полчети молока пресного).

Пирог подовой болшой с рыбою: 5 кг муки толченой, полковша или ковш масла орехового, 10 щук свежих.

Пирог подовой большой с пшеном да с вязигою: 5 лопаток муки толчоной, 2, или 2,5, или 3 гривенки пшена сорочинского (риса), полковша или ковш масла орехового, 6 пучков вязиги.

Пирогов подовых, на новое монастырское дело: на три пирога 4 кг муки в. с., 6 чумичей круп гречневых, полковша масла орехового, векошник снетков.

Что ели в допетровской Руси, XVIII век

Рождественская трапеза боярина Бориса Ивановича Морозова в 1650-х годах

Декабря въ 25 день. Роспись кушанью.

Окорокъ. Лобъ подъ хрѣномъ. Косякъ буженины. Квашенина (зачерк. полотки гусиные). Тетеревъ под сливы (зачерк. да языки соленые). Рябъ подъ лимоны. Поросенокъ подъ хрѣномъ. Гусь подъ огурцами. Говядина подъ огурцами. Куря подъ лимоны. Ноги свиные подъ чеснокомъ. Печенца говяжья. Свинина окрашиваная подъ лукомъ. Тетеревъ моховой подъ сѣрымъ зваромъ. Гусь жаркой. Куря Индѣйское (зачерк. языкъ жаркой). Утка жаркая. Куря жаркое. Часть жаркая говядины. Плечо баранье жаркое. Почки жаркіе. Бокъ жаркой съ кашею. Поросенокъ жаркой. Печень жаркая. Легкое жаркое. Калья с лимоны. Пирогъ росольной. Шти богатые. Пирогъ круглой. Каша съ куремъ. Коровай ятцкой. Куря въ лапшѣ. Осердье. Пироги кислые. Куря шесное. Налитки. Штики говяжьи кислые. Аладьи съ сахаромъ. Говядина шесная. Пироги долгіе. Желудокъ. Сырники съ сыромъ. Кишки. Караси. Полосы свиные. Баранина росольная, грудинка или памятная часть. Голова баранья въ ухѣ.

Постный стол XVI–XVII веков

Высшего развития русская постная кухня XVI–XVII веков достигла в патриарших трапезах. Сохранились подробные каждодневные описания столового обихода русских патриархов: Филарета Никитича в 1623–1624 годах и Адриана в 1698–1699 годах. Давайте изучим великопостные трапезы из «Столовой книги Патриарха Филарета Никитича».

Столовая книга патриарха Филарета Никитича.
1623–1624 год

> Великий Пост 132 г. февраля с 9 числа.
>
> В понедельник первыя недели Великаго Поста, февраля в 9 день. Того дни у Великаго Государя, Святейшаго Филарета патриарха Московскаго и всеа Русии, кушенья не было и ествы не держано.
>
> Во вторник 1-я недели В. П., февраля в 10 день, Великому Государю, Святейшему Филарету, патриарху

Московскому и всеа Русии, в столовое кушенье подавали: капустка крошеная студеная дворцовая.

Старцом: архидьякону с братьею капуста студеная.

В среду, февраля в 11 день. Того дни у Великаго Государя, Святейшаго патриарха Филарета Никитича Московскаго и всеа Русии, кушенье было в деревяных хоромех. И в кушенье Государю патриарху ествы подавали: взвар со пшеном сорочинским да с шефраном да с перцом да с ягоды, капустка студеная, горох зобанец, ядра миндальныя, ягоды винныя, на рожниках тридесят ягод, хрен, греночки, горшечик мазуней с перцом, горшечик мазуней с инбирем, горшечик мазуней с шафраном, орехи грецкие.

Старцом: взвар с изюмом да с перцом, капуста крошеная, толокно, горох зобанец.

В четверг, февраля в 12 день. Того дни у Великаго Государя, Святейшаго патриарха Филарета Никитича Московскаго и всеа Русии, кушенья не было и ествы не держано.

В пятницу 1-я недели Великаго Поста, февраля в 13 день. Того дни у Великаго Государя, Святейшаго патриарха Филарета Никитича Московскаго и всеа Русии, кушенье было в Крестовой палате и в кушенье Государю патриарху ествы подавали: шти с целым луком да с перцом, а квашены уксусом, а капуста сечена мелка, грибки тяпоныя без масла, грибки целики без масла, горошик хлебанец без масла, лапша гороховая без масла, ядра миндальныя, орехи грецкие, взвар медвеной квасной со пшеном да с изюмом, с шафраном да с перцом, горшечик мазуней с перцом, горшечик мазуней с инбирем, горшечик мазуней с шафраном, греночки, репа пареная резана в ломтики с уксусом да с хреном, 2 блюда ягод винных на рожниках, полоса дынная, полоса арбузная, патоки, яблоки, вишни.

А за столом у Государя патриарха ели: архимандрит Чуковской, игумен Новинской, архидьякон с братьею 9 ч., да из Чудова монастыря дьякон. Да в другом столе ели богородских 2 дьякона, а ествы им было всем: взвар медвеной квасной со пшеном сорочинским да с изюмом да с перцом, лапша гороховая без масла, капуста гретая

без масла, горох тертой, репа резана в ломти с уксусом да с хреном, архимариту было особное блюдо.

В субботу первыя недели Великаго Поста, февраля в 14 день, у Великаго Государя, Святейшаго патриарха Филарета Никитича Московскаго и всеа Русии, столовое кушенье было в Крестовой палате. И в кушенье ествы подавали: блюдо икры паюсныя, блюдо икры осенния, блюдо икры сиговыя, 2 пучка вязиги вареные под уксусом да под хреном, капустка гретая с ореховым маслом, ставец ксеней осетрьих сухих, ставец ксеней осетрьих пресносольных, ставец ксеней белужьих сухих, ставец ксеней белужьих пресносольных, ставец кашки осетрьи, ставец кашки белужьи, ставец кашки стерляжей, 3 пластки карасовых в ухе, в сковороде мтя сущу муромсково, 2 пупка осетрьи сухия, 2 пупка осетрьи пресносольные, тешка осетрья мокрая, язык белужей сухой, язык белужей пресносольной, ступка икры варенья с маслом конопляным, ступка икры варенья с уксусом, ступка икры варенья простыя, икряник, грибки целики без масла, грибки тяпоные с маслом, горошик хлебанец без масла, лапша гороховая с маслом, лапша кислая с орманейным уксусом, а во ксени и в сущ и в пласти в подвару 3 ставца снятков.

Да приказныя ествы Государю патриарху подавали: ядра миндальныя, орехи грецкие, греночки, коронка с икрою лутчею припекивана, икра осенняя варена в ухе.

На хлебенной дворец в пряженье и в караси 18 пучков вязиги в пироги, на монастырское дело 3 ставца снятков, в пирожок ставец снятков.

За столом у Государя патриарха ели в Крестовой: архидьякон да казначей с братьею 9 ч., да Новинскаго монастыря игумен да с ним дьякон, да черниговских 2 попа да дьякон, да наемных поп. Да в другом столе ели протопоп черниговской, да Богородских соборных 2 дьякона, да у другого стола в приставке ели серебреник да переплетчик.

И в стол братье: икра луконная, вязига с чесноком, капуста гретая с маслом, лапша гороховая с маслом.

Да собору и протопопу черниговскому и попом черниговским и переплетчику и серебренику в стол ествы было: икра луконная, шти с снятками, осетрина

косячная, сиговина под чесноком.

А в вечернее кушенье Государю патриарху естьы, подавали: блюдо икры паюсныя, ставец ксеней осетрьих пресносольных, ставец ксеней белужьих пресносольных, ставец кашки осетрьи, ставец кашки стерляжьи, в сковороде мтя сущу муромсково, 2 пупка осетрьи сухих, 2 пупка осетрьих пресносольных, тешка осетрья мокрая.

Старцом: вязига с чесноком, лапша гороховая с маслом, капуста гретая с маслом.

В неделю первую Великаго Поста, февраля в 15 день. Того дни у Великаго Государя, Святейшаго патриарха Филарета Никитича Московскаго и всеа Русии, кушенье было в Крестовой палате и в кушенье Государю патриарху подавали: блюдо икры паюсныя, блюдо икры осенния, блюдо икры сиговыя, капустка пареная с ореховым маслом, вязига вареная с уксусом да с хреном, ставец ксеней осетрьих сухих, ставец ксеней осетрьих пресносольных, ставец ксеней белужьих сухих, ставец ксеней белужьих пресносольных, ставец кашки осетрьи, ставец кашки белужьи, ставец кашки стерляжьи, в сковороде мтя сущу муромскаго, 3 пластки карасовых в ухе, 2 пупка осетрьи сухие, 2 пупка осетрьи пресносольные, тешка осетрья мокрая, язык белужей сухой, язык белужей пресносольный, 3 ступки икры варенья, икряник, грибки целики без масла, грибки тяпоные с маслом, горошек хлебанец без масла, лапша гороховая с маслом, лапша кислая с орманейным уксусом.

Да приказныя естьы Государю патриарху подавали: орехи грецкие, коронка с икрою.

На хлебенной дворец 18 пучков вязиги в пироги, на монастырское дело 3 ставца снятков, в пирожок ставец снятков.

За столом у Государя патриарха ели архидьякон да казначей с братьею 9 ч., с Кириловскаго подворья строитель, Чудова монастыря чорной дьякон, из собору придельной поп, да в другом столе ели: Богородских 2 ключаря, попов и дьяконов 5 ч., 2 пономаря.

И в стол братье естьы было: икра луконная, вязига с чесноком, лапша гороховая с маслом, капуста гретая с

маслом.

Собору: икра луконная, шти с снятками, сиги боченные под хреном, семжина просольная.

А в вечернее кушенье Государю патриарху естьы подавали: блюдо икры паюсныя, ставец ксеней осетрьих пресносольных, ставец кашки осетрьи, ставец кашки белужьи, в сковороде мтя сущу муромскаго, 2 пупка осетрьи сухие, 2 пупка осетрьи пресносольные, тешка осетрья мокрая, грибки целики без масла, грибки тяпоные с маслом, горошик без масла, лапша гороховая с маслом.

Старцом: вязига под чесноком, капуста гретая с маслом, лапша гороховая с маслом.

В понедельник, февраля в 16 день, у Великаго Государя, Святейшаго патриарха Филарета Никитича Московскаго и всеа Русии, кушенья было в деревяных хоромех и в кушенье Государю патриарху естьы подавали: капустка студеная крошеная, горошик зобанец, хрен розваживаной, греночки Спаса Новаго монастыря, да греночки хлеб Дворцовой, редечка, троимазуни по горшечку, ядра миндальныя.

Братье естьы было: капуста студеная, горох зобанец, хрен.

Во вторник, февраля в 17 день, празновал Дмитрею, Иже на Прилуце, Вологодскому чудотворцу: у Великаго Государя, Святейшаго Филарета патриарха Московскаго и всеа Русии, кушенья было в деревяных хоромех. И в кушенье Государю патриарху естьы подавали: блюдо икры паюсныя, блюдо икры осенния, блюдо икры сиговыя, ставец ксеней осетрьих сухих, ставец ксеней осетрьих пресносольных, ставец ксеней белужьих сухих, ставец ксеней белужьих пресносольных, ставец кашки осетрьи, ставец кашки белужьи, ставец кашки стерляжьи, в сковороде мтя сущу муромсково, 2 пластки карасовыя в ухе, 2 пупка осетрьи сухие, 2 пупка осетрьи пресносольные, тешка осетрья межкостная, язык белужей сухой, язык белужей пресносольной, 3 ступки икры варенья, икряник, грибки целики без масла, грибки тяпоные с маслом, горошик хлебанец без масла, лапша гороховая с маслом, лапша кислая с орманейным уксусом.

Да приказныя ествы Государю патриарху подавали: орехи грецкие, ядра миндальныя, греночки, а хлеб Спаса Новаго монастыря, да греночки же хлеб Дворцовой, коронка с икрою лутчею припекивана, уха икряная.

На хлебенной дворец 18 пучков вязиги в пироги, на монастырское дело 3 векошника снятков, в пирожок ставец снятков.

За столом у Государя патриарха ели архидьякон да казначей с братьею 9 ч. И было им: пол 3 блюда икры луконныя, пол 3 блюда вязиги под чесноком, пол 3 сковороды капусты гретыя с маслом, пол 3 сковороды лапши гороховыя с маслом.

Да в ключничье избе ел клобутчик Богдан и вышло ему: звено осетрины косячныя, звено шеврюжины косячныя, блюдо ксеней осетрьих сухих.

Текст воспроизведен по изданию: Столовая книга патриарха Филарета Никитича 1623 г. // Старина и новизна, Книга 13. 1909

Комментарий Н. И. Ковалёва:

«Патриарх Филарет (1554/55–1635), отец первого царя из династии Романовых – Михаила, в 1619 г. был избран патриархом и фактически стал правителем страны. Поэтому роспись его кушаний (1623 г.) характеризует стол высшего духовенства, строго подчиняющегося церковным канонам. В перечне блюд патриарха и старцев упомянуты: капуста крошеная, горох зобанец (сваренный нешелушеный), капуста студеная, огурцы соленые, капуста гретая, щи простые, грибы целиком и тяпоные (рубленые), репа вареная ломтиками без масла, лапша гороховая с перцем, капуста гретая с соком (маковым молочком), щи свежие простые с перцем, капуста пареная с маслом, горошек-хлебанец без масла, лапша и другие простые блюда, скорее характерные для простонародной пищи. Лишь в столе больших праздников подавались: икра паюсная, судаки паровые, щи с забелой да с яйцами, щуки живые в ухе, звено осетрины, семужины и лососины, сельди паровые, щука «невеликая колодкой», стерлядина свежепросоленная, осетрина свежая, сельди под взваром, блюда из леща, стерляди, оберетки лососины, сиги, ладога, стерлядь верченая, уха из щук, лещей, стерляди, отварная голова лососины и осетрины, ладога, щи со снетками, вязига вареная. Десертом служили мазюни (сладкое блюдо из редьки),

винные ягоды на рожинках (вяленые на лучинках).

Трапеза высшего духовенства Руси, конечно, отличалась от стола монастырской братии, но подчинялась тем же церковным уложениям. Так, например, в Страстную неделю было сухоеденье и подавалась капуста крошеная, горох-зобанец, мазюни, греночки, ягоды винные на рожинках, а старцам – горох-зобанец, капуста студеная, огурцы. Подавали на Страстной неделе и вареные блюда без масла: капусту гретую, щи простые, горошек-хлебанец, лапшу гороховую, грибки целиком, грибки тяпоные, репу вареную ломтиками.

В мясоед, особенно когда патриарх обедал с государем, стол был богатый: икра паюсная, судаки паровые, щи с забелой и яйцами, щука в ухе, осетрина, семга. В эти дни был богатый и ужин, но, конечно, без мясных блюд: икра, сельди паровые, щука, лещ и окуни в ухе, лососина малосольная, осетрина свежая, небольшая щука (большие щуки не ценились), сиги, ладога бочоночная (соленая), стерлядь свежепросоленная. Подавались пирожки с вязигой. Вместе с патриархом обедали и старцы. Их трапеза была беднее, но достаточно сытной. Так, на 10 человек было подано 3 блюда икры астраханской, щи с яйцом, 3 судака паровых, 3 щуки в ухе, 3 звена семги.

Горох в пост использовался очень широко: его варили целиком (нешелушеный) – зобанный, шелушеный подавали протертым, ели вместе с отваром, как суп (хлебанец), пекли с ним пироги, приготавливали лапшу гороховую». Ковалев Н. И. «Русская кухня».

Помещичий полдник XVI–XVIII веков

Существует определенный стереотип, согласно которому большинство людей считают, что все русские дворяне были богаты и вели роскошную жизнь. Однако это далеко не так, значительная часть русских дворян жила скромно и даже небогато. Пища таких представителей дворянского сословья зачастую не сильно отличалась от крестьянской.

> Итакъ, наичастѣйшій выѣздъ и выходъ мой былъ къ моему дядѣ. Въ послѣднее лѣто я такъ къ нему, а онъ ко мнѣ привыкъ, что мы видались всякій божій день, и онъ не считалъ меня уже гостемъ. Обыкновенно хаживалъ я къ нему послѣ обѣда часу въ четвертомъ или въ пятомъ, и какъ онъ обѣдывалъ очень рано, а въ сіе время имѣлъ обыкновеніе полудновать, то унималъ онъ меня всегда

вмѣстѣ съ собою полудничать. Полуднованья сіи были почти точно такія-жъ, какъ обѣды, и состояли обыкновенно изъ трехъ или четырехъ блюдъ. Первое изъ оныхъ было съ кускомъ ржавой ветчины, или съ окрошкою; второе, съ наипростѣйшими, и, что всего страннѣе, безъ соли вареными зелеными или капустными щами. Бережливость дяди моего простиралось даже до того, что онъ не ввѣрялъ соли стряпчимъ, но саливалъ щи самъ на столѣ; а третье, составлялъ горшокъ либо съ гречневою, либо со пшенною густою кашею, приправляемою на столѣ коровьимъ топленымъ масломъ, ибо сливочнаго и соленаго тогда и въ завѣтѣ нигдѣ не важивалось. Итакъ, столы сіи были хотя не очень сладкіе, и у меня дома готавливали гораздо лучшее кушанье, но привычка чего не дѣлаетъ, я понемногу привыкъ, и полдничанья сіи были для меня наконецъ очень вкусны и, сколько думаю, оттого, что ѣдалъ тутъ въ компаніи, а не такъ, какъ одинъ дома.

В качество примера приведем описание обеда тульского помещика из «Жизни и приключений Андрея Боло́това», 1754 год:

Что ели русские крестьяне в XIX веке

Знакомиться с русской крестьянской едой мы начнем с «Описания Тверской губернии в сельскохозяйственном отношении» (1854) Василия Александровича Преображенского.

«Пища крестьянъ состоитъ изъ хлѣба, огородныхъ овощей, молока, мяса, грибовъ и ягодъ. Вотъ реестръ крестьянской стряпухи: щи, кашица, картофельная похлебка, каша, яишница, молоко, пироги, блины, лепешки, кулага, тѣсто, кисель, горохъ, гуща, жареный картофель, жареные и вареные грибы».

«Щи, безсмѣнное, всегда необходимое кушанье, дѣлаются изъ кислой сѣрой капусты и приправляются горстью овсяныхъ или житныхъ (ячменныхъ) крупъ. <…> Говядина или баранина, а кто водитъ свиней, свинина, у бѣдныхъ крестьянъ кладется въ щи только по праздникамъ, зимою и осенью; а зажиточные ѣдятъ мясо и въ рабочіе дни. <…> Кашица есть похлебка изъ крупъ и приправляется въ постные дни лукомъ, а въ мясоѣдъ мясомъ или сметаною. Конопляное или льняное масло кладутъ въ похлебку, на столѣ, изъ экономіи. Картофельная похлебка изъ варенаго и столченаго

картофеля въ постъ приправляется лукомъ, крупами и однимъ изъ тѣхъ маслъ, а въ мясоѣдъ крупами и сметаною. Кашу варятъ изъ крупъ овсяныхъ, житныхъ, гречневыхъ, какія у кого есть».

«Яичница есть свареная плошка свѣжаго молока съ однимъ разболтаннымъ въ немъ куринымъ яицемъ. Это необходимое кушанье для жней. Молоко ѣдятъ и прѣсное и кислое съ прибавленіемъ творога. Пироги пекутся вездѣ ржаные, иногда житные, съ кашею, съ лукомъ, съ рыбою, съ творогомъ; пшеничные пироги рѣдки и у богатыхъ крестьянъ. Блины <…> пекутся изъ житной или овсяной, и у кого есть, изъ гречневой муки; <…> ѣдятъ ихъ тотчасъ по приготовленіи, съ саломъ, сметаною, молокомъ, а если есть достаточные запасы коровьяго масла, то съ масломъ…»

«Кулага и тѣсто приготовляются изъ муки, высѣваемой изъ ржанаго солода, и составляютъ принадлежность поста. Онѣ различаются только тѣмъ, что первое можно рѣзать ножемъ, а послѣднее жидко какъ растворъ. Оба заквашиваются и въ оба кладутся большею частью ягоды или брусники, или калины. Кисель приготовляется изъ овсяной муки; кое-гдѣ дѣлаютъ изъ отстаивающагося отъ ржаныхъ высѣвокъ крахмала; гороховый кисель ѣдятъ тѣ, которые сѣютъ горохъ. <…> Овсяный кисель ѣдятъ съ какимъ нибудь масломъ, съ сокомъ коноплянаго сѣмени, или съ молокомъ, или съ цыжемъ, или съ сытою».

«Картофель жарится или на сковородѣ съ масломъ, или въ плошкѣ (латкѣ) съ молокомъ и яицами; въ послѣднемъ случаѣ называется картофельною яичницею. Вареный картофель въ водѣ и подающійся на столъ горячій составляетъ ежедневный завтракъ: его ѣдятъ съ однимъ хлѣбомъ и солью».

«Грибы подаются во всѣхъ видахъ: соленые, сырые съ лукомъ и масломъ постнымъ или безъ масла; жареные соленые съ такою же приправою; сырые соленые со сметаною и жареные съ нею же; свѣжіе печеные съ солью; свѣжіе жареные съ тѣми же приправами; вареные въ водѣ съ лукомъ и ложкою крупъ и масла или сметаны; сушеные жареные съ тѣми же приправами; сушеные, отвареные съ холоднымъ квасомъ и хрѣномъ.

Тюря изъ размельченнаго руками ржанаго черстваго хлѣба въ квасу, съ лукомъ, солью, и если есть, ложкою постнаго масла, занимаетъ немаловажную роль въ

крестьянской кухнѣ, за недостаткомъ кушанья. Прочія холодныя блюда суть: или тертая рѣдька съ квасомъ, или рубленая вареная свекловица. Рѣдьку ѣдятъ также съ конопляным сѣменемъ, съ масломъ постнымъ, нарѣзавъ ломтями. <…> Соленые огурцы въ Старицкомъ и Новоторжскомъ уѣздахъ запасаются почти вездѣ; въ другихъ уѣздахъ они встрѣчаются рѣже.

Обыкновенный обѣдъ бѣднаго крестьянина состоитъ изъ трехъ блюдъ: щей, картофеля и еще чего либо, а обыкновенный обѣдъ зажиточнаго – изъ 5 блюдъ: холоднаго, щей, похлебки, картофеля и каши. Пироги у перваго пекутся рѣдко; а послѣдній ѣстъ ихъ каждое воскресенье».

Теперь обратимся к «Описанию Оренбургской губернии в хозяйственно-статистическом, этнографическом и промышленном отношениях» (1859) Василия Макаровича Черемшанского.

«Такъ какъ Русскіе крестьяне живутъ вообще зажиточнѣе инородцевъ, то и самая пища у нихъ разнообразнѣе и лучшаго качества. Повседневная скоромная ихъ пища состоитъ изъ сѣрыхъ щей – этого національнаго русскаго кушанья – съ свѣжею говядиной, бараниной, свининой и солониной, бѣдные же довольствуются щами, приправленными только молокомъ или смѣтаной. Кромѣ щей варятъ лапшу – съ мясомъ или молочную, кашицу, картофельный супъ съ курицей, похлебку съ клецками, кашу разнаго рода – пшенную, гречневую, ячную и полбеную – молочную или постную, которую обыкновенно ѣдятъ съ масломъ, саломъ или поливаютъ жирными щами; вечеромъ холодную ѣдятъ съ молокомъ, а въ постные дни съ конопляным масломъ или квасомъ; молоко съ пшеничнымъ хлѣбомъ или ситникомъ – прѣсное и кислое».

«По воскреснымъ и праздничнымъ днямъ приготовляютъ сверхъ того пироги рыбные съ яичною подсыпкой, здобные пироги съ свининой, говядиной и курицей (курники), жареный въ маслѣ или смѣтанѣ картофель, жареную баранину, сальникъ, яичницу, студень изъ коровьихъ и бараньихъ ногъ (въ холодномъ съ хрѣномъ и квасомъ), пироги, пирошки (пряженцы) съ яйцами или говядиной, шаньги, ватрушки, аладьи, а въ заговѣнье вечеромъ непремѣнно готовятъ въ каждомъ домѣ пельмени».

«Обыкновенное продовольствіе въ постные дни состоитъ изъ щей съ сѣрой или бѣлой капустой и разнаго рода овощныхъ похлебокъ, а также капусты, огурцовъ, картофеля, свеклы, рѣпы и грибовъ – если есть; варятъ горохъ, кашицу, кисель гороховый, овсяный и пшеничный, разводятъ толокно съ квасомъ, приготовляютъ зимою свекольники, а лѣтомъ ботвинью, пекутъ калинники и приготовляютъ калиновый кисель и кулагу; по праздникамъ пекутъ пироги съ рыбою, грибами, морковью, картофелемъ, горохомъ, кашей, калиною и т. п.

Въ масляницу пекутъ огромные стопы блиновъ, аладьевъ, пряженцевъ, приготовляютъ здобные орѣшки, пироги съ рыбой и проч.

Обыкновенный повседневный напитокъ составляетъ квасъ, приготовляемый изъ ржаной муки и солода; къ праздникамъ варятъ пиво, а въ медовую пору (въ испожинки) пчеляки приготовляютъ и кислый медъ».

«Репу едят большею частию сырую, как лакомство, а зимою ее варят, пекут и парят и едят обыкновенно с квасом, а сырую рубят и пекут с нею пироги».

Какой была русская кухня в середине XIX века на примере меню семьи П. П. Дурново

Типичной для дворянской семьи Дурново была французская кухня на русский манер, с небольшим вкраплением русских блюд. Однако в период поста французскую кухню закономерно заменяет кухня русская, так как во французской кулинарной традиции постная кухня совершенно утратила свое значение уже в XVIII веке. Таким образом, чтобы поститься, семье дворян приходилось возвращаться к традиционной русской кухне.

Поскольку пост семья Дурново держала только на Страстной седмице, именно в этот период мы видим в их меню блюда русской кухни, впрочем, французские блюда тоже присутствуют. А вот в торжественный Пасхальный обед мы наблюдаем возвращение французских блюд. Ниже приводится меню семьи Дурново на Страстной седмице 1858 года. Источник – книга «Великосветские обеды» (1996) Ю. М. Лотмана и Е. А. Погосян.

Вербная суббота (15 марта)
Супъ консоме съ макаронами
Сигъ разварной
Котлеты тилячьи гарниръ картофель горохъ и бобы свѣжіе

Жариное ряпчики
Сморчки съ гранатом
Кремъ рюсъ

Вербное воскресенье (16 марта)
Супъ пюре изъ кореньевъ
Орли изъ налимовъ
Говядина шаполато и грудинка
Жариное куропатки и цыпленокъ
Каша зеленая
Французскій пирогъ

Вторникъ Страстной недѣли (18 марта)
Супъ пюре изъ картофеля
Пирожки растегаи
Судакъ разварной
Жариное сигъ и лососина
Спаржа съ крутонами
Левашники

Середа Страстной недѣли (19 марта)
Борщъ и каша
Кулебяка
Винигредъ
Грибы духовыи
Сморчки съ крутонами
Морожное барбарисное

Четвергъ Страстной недѣли (20 марта)
Супъ пюре изъ ершей
Пирожки кислои жариные
Асетрина по-русски
Жариное налимы
Горохъ по-французски
Комподъ горячей

Пятница Страстной недѣли (21 марта)
Щи грибныи и каша
Пирожки русскіе
Котлеты картофельные
Сладкіе коренья
Каштаны печеные
Панке съ черной смородиной

Суббота Страстной недѣли (22 марта)
Супъ разсольникъ
Кулебяка съ вязигой и съ сигомъ
Форель разварная соусъ раковой
Жариное тилное и корюшка
Спаржа съ крутонами
Жилей лимонной

Пасха (23 марта)
Супъ жуанвиль
Судакъ огротанъ
Витчина съ ланспигомъ
Розбифъ съ картофелемъ
Жариное ряпчики
Бобы по-англійски
Пломбиръ

Меню обеда 26 мая 1896 года по случаю коронации Николая II

Описание

Меню обеда в Александровском зале, данного московским властям и участникам коронационных приготовлений 26 мая 1896 года. Такое меню лежало перед каждым гостем. Меню исполнено по рисунку А. М. Васнецова и представляет собой прямоугольный лист. Основание – бежевый тон. В левой части изображение знамен и штандартов, закрытых серебряным щитом с огромными вензелями их императорских величеств, увенчанными императорскими коронами. В правой части расположен геральдический грифон Романовых с мечом и щитом. В нижней части под регалиями написано: «1896 26-го мая». Меню в целом представляет художественную картину, в которой со всем блеском и яркостью вылилось огромное дарование и глубокое понимание русской старины А. М. Васнецовым. На дальнем плане – в стилизованных арках – изображение Кремля, части Кремлевской стены и Москвы-реки. В нижней части – изображение создания города Москвы на холмах. В правой части – изображение яств на столе, хлеб-соль, символизирующий подношение. (Депутатам дозволялось в соблюдение древнего обычая… поднесение их величествам хлеба-соли, а также икон.) Внизу ближе к левому краю напечатано старым шрифтом синей типографской краской.

Рисунок Аполлинария Васнецова
Автор
Васнецов А. М. (1856–1933)
Персоналии
Васнецов Аполлинарий Михайлович (Автор)
Датировка
1896 г.
Место создания/находки
г. Москва
Изготовитель
Издание товарищества А. А. Левенсон

Меню обеда:
• Бульонъ.

• Супъ Русскій.
• Пирожки.
• Гатчинскія форельки разварныя.
• Дикая коза.
• Филе из цыплятъ съ трюфелями.
• Холодное изъ Омаръ.
• Жаркое: Утки.
• Салат: Артишоки съ грибами.
• Горячее сладкое.
• Мороженое.
• Дессертъ.

Московская трактирная кухня, конец XIX века. От Хитровки до Тестова

В. А. Гиляровский, «Москва и Москвичи»

Хитровка

Большая площадь в центре столицы, близ реки Яузы, окруженная облупленными каменными домами, лежит в низине, в которую спускаются, как ручьи в болото, несколько переулков. Она всегда курится. Особенно к вечеру. А чуть-чуть туманно или после дождя поглядишь сверху, с высоты переулка, – жуть берет свежего человека: облако село! Спускаешься по переулку в шевелящуюся гнилую яму.

В тумане двигаются толпы оборванцев, мелькают около туманных, как в бане, огоньков. Это торговки съестными припасами сидят рядами на огромных чугунах или корчагах с «тушенкой», жареной протухлой колбасой, кипящей в железных ящиках над жаровнями, с бульонкой, которую больше называют «собачья радость».

– …Л-лап-ш-ша-лапшица! Студень свежий коровий! Оголовье! Свининка-рванинка варреная! Эй, кавалер, иди, на грош горла отрежу! – хрипит баба со следами ошибок молодости на конопатом лице…

А кто попроще – ест тушеную картошку с прогорклым салом, щековину, горло, легкое и завернутую рулетом коровью требуху с непромытой зеленью содержимого желудка – рубец, который здесь зовется «рябчик».

Трактиры для извозчиков

Особенно трудно было служить в извозчичьих трактирах. Их было очень много в Москве. Двор с колодами для лошадей – снаружи, а внутри – «каток» со снедью.

На катке все: и щековина, и сомовина, и свинина. Извозчик с холоду любил что пожирнее, и каленые яйца, и калачи, и

ситнички подовые на отрубях, а потом обязательно гороховый кисель.

И многие миллионеры московские, вышедшие из бедноты, любили здесь полакомиться, старину вспомнить. А если сам не пойдет, то малого спосылает:

– Принеси-ка на двугривенный рубца. Да пару ситничков захвати или калачика!

А постом:

– Киселька горохового, да пусть пожирнее маслицем попоснит!

И сидит в роскошном кабинете вновь отделанного амбара и наслаждается его степенство да недавнее прошлое свое вспоминает. А в это время о миллионных делах разговаривает с каким-нибудь иностранным комиссионером.

Извозчик в трактире и питается, и согревается. Другого отдыха, другой еды у него нет. Жизнь всухомятку. Чай да требуха с огурцами. Изредка стакан водки, но никогда – пьянства. Раза два в день, а в мороз и три, питается и погреется зимой или высушит на себе мокрое платье осенью, и все это удовольствие стоит ему шестнадцать копеек: пять копеек чай, на гривенник снеди до отвала, а копейку дворнику за то, что лошадь напоит да у колоды приглядит.

В центре города были излюбленные трактиры у извозчиков: «Лондон» в Охотном, «Коломна» на Неглинной, в Брюсовском переулке, в Большом Кисельном и самый центральный в Столешниковом, где теперь высится дом № 6 и где прежде ходили стада кур и большой рыжий дворовый пес Цезарь сидел у ворот и не пускал оборванцев во двор.

В каждом трактире был обязательно свой зал для извозчиков, где красовался увлекательный «каток», арендатор которого платил большие деньги трактирщику и старался дать самую лучшую провизию, чтобы привлекать извозчиков, чтобы они говорили:

– Едем в Столешников. Лучше «катка» нет!

И едут извозчики в Столешников потому, что там очень уж сомовина жирна и ситнички всегда горячие.

Трактир Тестова

Петербургская знать во главе с великими князьями специально приезжала из Петербурга съесть тестовского поросенка, раковый суп с расстегаями и знаменитую гурьевскую кашу, которая, кстати сказать, ничего общего с Гурьинским трактиром не имела, а была придумана каким-то мифическим Гурьевым.

Кроме ряда кабинетов, в трактире были две огромные залы,

где на часы обеда или завтрака именитые купцы имели свои столы, которые до известного часа никем не могли быть заняты.

Так, в левой зале крайний столик у окна с четырех часов стоял за миллионером Ив. Вас. Чижевым, бритым, толстенным стариком огромного роста. Он в свой час аккуратно садился за стол, всегда почти один, ел часа два и между блюдами дремал.

Меню его было таково: порция холодной белуги или осетрины с хреном, икра, две тарелки ракового супа, селянки рыбной или селянки из почек с двумя расстегаями, а потом жареный поросенок, телятина или рыбное, смотря по сезону. Летом обязательно ботвинья с осетриной, белорыбицей и сухим тертым балыком. Затем на третье блюдо неизменно сковорода гурьевской каши. Иногда позволял себе отступление, заменяя расстегаи байдаковским пирогом – огромной кулебякой с начинкой в двенадцать ярусов, где было все, начиная от слоя налимьей печенки и кончая слоем костяных мозгов в черном масле. При этом пил красное и белое вино, а подремав с полчаса, уезжал домой спать, чтобы с восьми вечера быть в Купеческом клубе, есть целый вечер по особому заказу уже с большой компанией и выпить шампанского. Заказывал в клубе он всегда сам, и никто из компанейцев ему не противоречил.

– У меня этих разных фоли-жоли да фрикасе-курасе не полагается… По-русски едим – зато брюхо не болит, по докторам не мечемся, полоскаться по заграницам не шатаемся.

И до преклонных лет в добром здравье дожил этот гурман.

Много их бывало у Тестова.

…Передо мной – счет трактира Тестова в тридцать шесть рублей с погашенной маркой и распиской в получении денег и подписями: «В. Далматов и О. Григорович». Число – 25 мая. Год не поставлен, но, кажется, 1897-й или 1898-й.

Проездом из Петербурга зашли ко мне мой старый товарищ по сцене В. П. Далматов и его друг О. П. Григорович, известный инженер, москвич. Мы пошли к Тестову пообедать по-московски. В левой зале нас встречает патриарх половых, справивший сорокалетний юбилей, Кузьма Павлович.

– Пожалуйте, Владимир Алексеевич, за пастуховский стол! Николай Иванович вчера уехал на Волгу рыбу ловить.

Садимся за средний стол, десяток лет занимаемый редактором «Московского листка» Пастуховым. В белоснежной рубахе, с бородой и головой чуть не белее рубахи, замер пред нами в выжидательной позе Кузьма, успевший что-то шепнуть двум подручным мальчуганам-половым.

– Ну-с, Кузьма Павлович, мы угощаем знаменитого артиста!

Сооруди сперва водочки… К закуске чтобы банки да подносы, а не кот наплакал.

– Слушаю-с.

– А теперь сказывай, чем угостишь.

– Балычок получен с Дона… Янтаристый… С Кучугура. Так степным ветерком и пахнет…

– Ладно. Потом белорыбка с огурчиком…

– Манность небесная, а не белорыбка. Иван Яковлевич сами на даче провешивали. Икорка белужья парная… Паюсная ачуевская, калачики чуевские. Поросеночек с хреном…

– Я бы жареного с кашей, – сказал В. П. Далматов.

– Так холодного не надо-с? – И мигнул половому.

– Так, а чем покормишь?

– Конечно, тестовскую селянку, – заявил О. П. Григорович.

– Селяночку – с осетриной, со стерлядкой… живенькая, как золото желтая, нагулянная стерлядка, мочаловская.

– Расстегайчики закрась налимьими печенками…

– А потом я рекомендовал бы натуральные котлетки а-ля Жардиньер. Телятина, как снег, белая. От Александра Григорьевича Щербатова получаем-с, что-то особенное…

– А мне поросенка с кашей в полной неприкосновенности, по-расплюевски, – улыбается В. П. Далматов.

– Всем поросенка… Да гляди, Кузьма, чтобы розовенького, корочку водкой вели смочить, чтобы хрумтела.

– А вот между мясным хорошо бы лососинку, – предлагает В. П. Далматов.

– Лососинка есть живенькая. Петербургская… Зеленцы пощерботить прикажете? Спаржа, как масло…

– Ладно, Кузьма, остальное все на твой вкус… Ведь не забудешь?

– Помилуйте, сколько лет служу!

И оглянулся назад.

В тот же миг два половых тащат огромные подносы. Кузьма взглянул на них и исчез на кухню.

Моментально на столе выстроились холодная смирновка во льду, английская горькая, шустовская рябиновка и портвейн Леве № 50 рядом с бутылкой пикона. Еще двое пронесли два окорока провесных, нарезанных прозрачно-розовыми, бумажной толщины, ломтиками. Еще поднос, на нем тыква с огурцами, жареные мозги дымились на черном хлебе и два серебряных жбана с серой зернистой и блестяще-черной ачуевской паюсной икрой. Неслышно вырос Кузьма с блюдом семги, украшенной угольниками лимона.

– Кузьма, а ведь ты забыл меня.

– Никак нет-с… Извольте посмотреть.

На третьем подносе стояла в салфетке бутылка эля и три стопочки.

– Нешто можно забыть, помилуйте-с! Начали попервоначалу «под селедочку».

– Для рифмы, как говаривал И. Ф. Горбунов: водка – селедка.

Потом под икру ачуевскую, потом под зернистую с крошечным расстегаем из налимьих печенок, по рюмке сперва белой холодной смирновки со льдом, а потом ее же, подкрашенной пикончиком, выпили английской под мозги и зубровки под салат оливье…

После каждой рюмки тарелочки из-под закуски сменялись новыми…

Кузьма резал дымящийся окорок, подручные черпали серебряными ложками зернистую икру и раскладывали по тарелочкам. Розовая семга сменялась янтарным балыком… Выпили по стопке эля «для осадки». Постепенно закуски исчезали, и на месте их засверкали дорогого фарфора тарелки и серебро ложек и вилок, а на соседнем столе курилась селянка и розовели круглые расстегаи.

– Селяночки-с!..

И Кузьма перебросил на левое плечо салфетку, взял вилку и ножик, подвинул к себе расстегай, взмахнул пухлыми белыми руками, как голубь крыльями, моментально и беззвучно обратил рядом быстрых взмахов расстегай в десятки узких ломтиков, разбегавшихся от цельного куска серой налимьей печенки на середине к толстым зарумяненным краям пирога.

– Розан китайский, а не пирог! – восторгался В. П. Далматов.

– Помилуйте-с, сорок лет режу, – как бы оправдывался Кузьма, принимаясь за следующий расстегай. – Сами Влас Михайлович Дорошевич хвалили меня за кройку розанчиком.

– А давно он был?

– Завтракали. Только перед вами ушли.

– Поросеночка с хреном, конечно, ели?

– Шесть окорочков под водочку изволили скушать. Очень любят с хренком и со сметанкой.

Трактир «Арсентьича»

…Таков же был трактир и «Арсентьича» в Черкасском переулке, славившийся русским столом, ветчиной, осетриной и белугой, которые подавались на закуску к водке с хреном и красным хлебным уксусом, и нигде вкуснее не было. Щи с головизной у «Арсентьича» были изумительные, и Гл. И. Успенский, приезжая в Москву, никогда не миновал ради этих щей «Арсентьича».

За ветчиной, осетриной и белугой в двенадцать часов посылали с судками служащих те богатые купцы, которые почему-либо не могли в данный день пойти в трактир и принуждены были завтракать у себя в амбарах.

Это был самый степенный из всех московских трактиров, кутежей в нем не было никогда.

Трактир С. С. Щербакова

Трактир этот славился расстегаями с мясом. Расстегай во всю тарелку, толщиной пальца в три, стоит пятнадцать копеек, и к нему, за ту же цену, подавалась тарелка бульона.

И когда, к концу поста, у актеров иссякали средства, они питались только такими расстегаями.

Парадный монастырский обед середины XIX века. Спасо-Яковлевский Димитриев мужской монастырь в Ростове Великом

Спасо-Яковлевский монастырь имел обширное подсобное хозяйство, благодаря которому монастырская трапеза обеспечивалась овощами, фруктами и молочными продуктами.

На монастырском огороде в XVIII–XIX веках выращивали: овощи – огурцы, морковь, свеклу, брюкву, хрен, цветную и кочанную капусту, черную и паровую редьку, лук и картофель (последний начали культивировать с середины XIX века); бобовые – горох и бобы; зелень – салат, петрушку, пастернак и шпинат. Как видим, ассортимент овощей и зелени был достаточно обширным, а о значительных масштабах огородного хозяйства красноречиво свидетельствует тот факт, что в середине XIX века в монастыре было два огорода, на которых в общей сложности насчитывалось около двухсот гряд.

На рубеже XVIII–XIX веков, после кардинальной перепланировки территории, в монастыре был разбит большой сад. Только за первое десятилетие XIX века в нем было высажено более 500 яблонь, 200 вишен, без малого 300 слив и множество кустов черной смородины. Неудивительно, что обитель не имела недостатка в яблоках и ягодах.

При монастыре имелся скотный двор, на котором содержался крупный рогатый скот. Отсюда на монастырский стол поставлялись молоко, сметана и масло, а для трапезы гостей и работников обители – мясные продукты.

Между тем основной объем продуктов питания приходилось покупать. Судя по приходо-расходным книгам, больше всего

покупали муку, крупу и рыбу.

Ржаную и пшеничную муку монастырь закупал для выпечки хлеба. Из пшеничной муки пекли пироги и готовили блины, из гороховой муки и толокна делали кисели.

Из круп варили каши и похлебки, а также использовали их для изготовления начинки для пирогов. Наибольшее распространение из сортов круп имели пшено и овсянка, гречка и рис, перловка и манка.

Употребление мяса в монастыре было запрещено уставом, зато в больших количествах готовились разнообразные рыбные блюда. Рыбу для монастырской трапезы ловили в озере служители монастыря, но в основном ее закупали у рыбных торговцев. В документах названы следующие сорта: стерлядь, осетр, белуга, налим, судак, севрюга, навага, сом, линь, лещ, щука, язь, карась, окунь, ерш и плотва. Самые дорогие сорта рыбы шли по 30–40 копеек за фунт (400 граммов), самые дешевые – по 2–3 копейки. Рыбу монастырь покупал помногу, например в 1852 году было закуплено около 170 пудов свежей рыбы, в 1875 году – более 100 пудов (1 пуд – 16,4 кг). Белуга, севрюга, судак и осетр, помимо того, закупались в соленом и малосольном виде. Наряду со свежей и соленой рыбой монастырь закупал красную и паюсную икру. Особенно много паюсной икры покупалось в середине XIX века, так, в 1852 году ее было куплено более 10 пудов.

Из овощей в конце лета – начале осени закупались огромные партии огурцов и капусты для засолки на зиму. Известно, что монастырская кухня отличалась разнообразными грибными блюдами, не случайно так часто покупались как свежие, так и сухие грибы. Регулярно покупали разнообразные специи, а именно: горчицу, перец, хрен, уксус. Также закупали приправы: корицу, ваниль, гвоздику, лавровый лист; из сухофруктов – изюм и чернослив.

Особо следует сказать о напитках. Самым распространенным и любимым монастырским напитком являлся квас, для приготовления которого использовался солод. Ежегодно монастырь закупал десятки пудов солода. В больших объемах покупался мед, на основе которого приготовляли сбитень и медовуху. Традиционные русские напитки во второй половине XIX века постепенно вытеснялись чаем, который со временем прочно вошел в монастырский обиход.

Представление о парадном монастырском обеде середины XIX века позволяет составить перечень блюд, которые подавались к столу 27 ноября 1850 года, в день празднования памяти основателя монастыря.

Монастырская трапеза, конец XIX века. Соловецкий монастырь

Федоров, П. Ф. Соловки. Кронштадт

Качество пищи и время принятия ее для разных обитателей монастыря неодинаково и зависит от общественного положения и полезности данной личности.

Есть трапеза верхняя, нижняя и рабочая. Верхняя, или братская, для всех монашествующих и избранной, наиболее полезной части даровых трудников-богомольцев. Нижняя, или богомольческая, – собственно для даровых трудников-богомольцев, и, наконец, последняя – рабочая, для наемных рабочих и для немногих даровых трудников, работающих вместе с наймитами на тяжелых послушаниях.

Пользующиеся верхней трапезой принимают пищу не в одно время (кроме праздников): для всех тех, которые состоят только при богослужении и ничем другим не занимаются (так называемые церковники), столовой служит Успенский собор, и время принятия пищи у них тесно связано с богослужением – они обедают тотчас после поздней обедни, прямо переходя из Троицкого собора, где совершается богослужение, в Успенский, что в будни бывает около 11–12 часов дня, а в праздники около 2 часов пополудни, ужинают после вечерни около 8–9 часов вечера. Остальные монашествующие и избранные даровые трудники принимают три раза пищу – летом обедают в 8 часов утра, паужинают в 2 часа дня и ужинают в 6 часов вечера; зимой завтракают в 4 часа утра, обедают в 10 часов утра и в 6 часов ужинают.

Внутренность Успенского собора, служащего столовой для монашествующих, в первый раз производит странное впечатление. Все стены и низкие сводные потолки этого храма, покоящиеся на громадных столбах, сплошь расписаны картинами, содержание которых заимствовано из свящ. истории Нового Завета, из житий святых и отчасти из прошлой жизни самой обители. В картинах преобладают темные краски, вполне гармонирующие с небольшим количеством света, попадающего внутрь храма чрез маленькие окна. Весь пол уставлен длинными столами и скамьями, окрашенными масляной краской, Впереди, пред иконостасом, возвышается на особом помосте кафедра в виде полубудки с дверцей; когда чтец помещается в этой кафедре, то слушателям виднеются только его плечи и голова. Вообще вся обстановка слабо освещенного храма-столовой мрачно торжественная, переносящая воображение в Средние века и

превращающая принятие пищи в какое-то таинственное, полусвященное действие.

По окончании богослужения в Троицком соборе весь сонм иноков, под предводительством самого архимандрита или старшего по нем, служащего очередного иеромонаха, идет в Успенский собор, где прежде всего громогласно, общим хором поется предобеденное молитвословие, состоящее из нескольких молитв, и «Отче наш…»; затем очередный священник благословляет пищу; все пришедшие, соблюдая строгое местничество, разсаживаются по скамьям вокруг столов, по 4 человека за каждое блюдо. Самый главный стол стоит параллельно иконостасу, вокруг него помещается начальство и все священники – это так называемый иеромонашеский стол, потом следует диаконский и т. д.

Когда все уселись, старший из присутствующих ударяет в колокольчик, висящий пред образами на иконостасе, и из дверей, ведущих в келарскую, появляется масса мальчиков с блюдами пищи. В то же время при общем молчании с высокой кафедры раздается обыкновенно крайне монотонное, неразборчивое чтение из Четьи Минеи святого настоящего дня. Каждая следующая перемена пищи возвещается старшим из присутствующих посредством удара в колокольчик. По окончании обеда поется торжественное «благодарим тя», и в заключении очередный священник читает особое молитвословие, заканчивая все дело снова благословением.

Пища подается мальчиками только старшей братии, а остальные, кто пониже, сами ходят за ней в келарскую, причем, ставя ее на стол, всегда произносят: «Господи Иисусе Христе, помилуй нас», а сидящие непременно должны ответить: «Аминь».

Сервировка различна: на главных столах она достигает наибольшей полноты, а на последних почти отсутствует. На иеромонашеском столе для каждого из четверых вы увидите: тарелку, а на ней ломоть черного хлеба и деревянную ложку, а для всех четверых по средине стола: тарелку для постановки блюда, бутылку с жидким хреном, бутылку с уксусом, оловянную перечницу, оловянную солонку, маленькую тарелку с мелко нарезанной селедкой, большую чашку с квасом и один стакан. Квас наливается в этот стакан большой металлической разливательной ложкой (по местному выражению) «чумичкой». Тарелки, блюда, в которых относится пища, стакан, разливательная ложка – медные, полуженые с обеих сторон. Ни вилок, ни ножей нет. Вместо салфеток служат полотенца, идущие непрерывной полосой по коленам сидящих, так что каждому достается только небольшой участок такой полосы. Едят все из

одного блюда. В праздники на иеромонашеский стол вся посуда подается оловянная.

Меню обеда такое:

1) холодное из вареной трески с квасом, хреном, луком и перцем;

2) щи из капусты, палтуса, овсяной и ячменной крупы и подболтки (подболткой называется в монастыре мучная приправа к жидким кушаньям, причем мука или одна пшеничная, или с примесью ржаной или овсяной; для нижней и рабочей трапез мука или ржаная, или ячменная);

3) так называемая «сущиха», или суп из сухой трески, с картофелем, подболткой и небольшим количеством костей палтуса для вкуса;

4) какая-либо каша – пшенная по воскресным дням и годовым праздникам, гречневая по понедельникам, средам и пятницам, а в остальные дни ячменная – в скоромные дни с коровьим, а в постные с подсолнечным маслом.

Ужин состоит из первых трех обеденных кушаний без каши, причем щи и сущиха не вновь заготовленная, а большею частью оставшаяся от обеда. Третьим кушаньем на ужин в скоромные дни иногда бывает творог с молоком, а иногда просто кислое молоко.

На последних столах ни полотенцев, ни скатертей, ни тарелок не полагается, а солонка, перечница, бутылка с уксусом и хреном – не для каждой четверки, а для четырех четверок.

Братский обед всегда – и в будни, и в праздники, и в посты – состоит из 4 блюд, а ужин из 3, причем для возбуждения аппетита, как закуска, подается для каждой четверки одна селедка, приправленная луком, перцем и уксусом. Такая закуска бывает во все рыбные дни на обед и ужин.

Такой обед и ужин повторяются 278 раз в году с весьма незначительными улучшениями в праздники, смотря по важности последних и отчасти по времени года. В некоторые праздники, главным образом по усмотрению настоятеля (который отчасти руководствуется церковным уставом), монашествующим пред обедом отпускается водка (предыдущие настоятели разрешали ее каждое воскресенье), причем избранная часть монахов пьет ее у самого настоятеля. По окончании богослужения эти избранные, во главе с настоятелем, сопровождаемые хором, идут не в столовую, а сначала в квартиру настоятеля, где ему прежде всего провозглашается многолетие. Настоятель благословляет всех пришедших, каждого порознь, а затем все закуски и спиртные, разставленные на столе, после этого монашествующие молча и

быстро, минут в 5, опустошают все графины, причем иной, кто побойчее, успеет выпить до 5 рюмок, а другой едва отвоюет себе и одну. Остальные монашествующие получают чарку водки, каждый в отдельности от архимандритского келейника.

Во все праздничные и воскресные дни каждая четверка получает сверх обычного меню пшеничную булку, весом от $1^1/_2$ до 2 ф., или пшеничный пирог с творогом. В праздники, вместо холодного из трески, приготовляется иногда холодное из семги или пшеничный пирог с палтусом или же студень из тресковых внутренностей. В большие праздники к каше подается в отдельной чашке молоко, которое прихлебывается вместе с масляной кашей.

Третье кушанье иногда заменяется ухой из свежей рыбы – летом обыкновенно из сельдей, а зимой из наваги или камбалы. Вот и все модификации кушаний в упомянутые 278 дней. Конечно, самый лучший обед в году в первый день Пасхи: тогда каждому в отдельности предварительно дается кусок сдобной булки, сыра, чухонского масла, одно яйцо и чарка водки. Затем обычное меню обеда:

1) холодное из семги со сметаной, зеленым луком и квасом;

2) щи с палтусом, капустой и сметаной;

3) уха из свежей рыбы;

4) пшенная каша с молоком и маслом (пшенную кашу ставят в монастыре выше гречневой; пшенная – это праздничная каша).

Рыбы совсем не полагается: в 45 дней Вел. поста; в 12 дней Успен.; в пон., среды, пятн. и во всю последнюю неделю Рождественского поста, иначе сказать, в 20 дней; по пон., сред. и пятн. Петровского, а так как Петровский пост в разные годы длится от 2 до 6 недель, то в нем безрыбных дней бывает от 6 до 18 дней; наконец, не едят рыбы в канун Казанской, в день усекновения главы Иоанна Крестителя, на Воздвиженье и в канун Крещенья – одним словом, всех безрыбных дней в году от 87 до 99, смотря по длине Петровского поста. И в такие безрыбные дни обед все равно состоит из 4 кушаний, а ужин из 3 со следующими, уже довольно резкими изменениями. В Вел. пост вместо рыбного холодного подается редька с подсол. маслом и квасом, или овсяное толокно и редька, или капуста с подсолнечным маслом и квасом, на обед обыкновенно шинкованная, на ужин рубленая, или соленые волнухи с картофелем. А в воскресные дни приготовляется винегрет из картофеля, огурцов, лука, свеклы, подсолнечного масла и кваса; в Успенский пост – винегрет из салата, зеленого лука, свеклы и кваса с подсолнечным маслом, иногда с добавлением свежих огурцов из своего парника. Второе кушанье в Великий пост – щи

из капусты, картофеля с мучной подболткой, овсяной и ячменной крупой и прибавкой белых грибов для вкуса. Третье кушанье – грибовница, т. е. суп из местных сухих грибов, а в Успенский пост из свежих, с ячменной и овсяной крупой и подболткой; нередко вместо грибовницы готовят похлебку из мятого или крошеного картофеля с подболткой, или гороховый кисель из одной гороховой муки, или, наконец, просто варят горох, причем последний сначала мочат, потом растирают, толкут и уже в таком виде варят – это так называемая «горошница». Четвертое кушанье – какая-либо каша с подсолнечным маслом. Ужин по-прежнему состоит из первых трех обеденных кушаний без каши.

В первую и последнюю неделю Вел. поста обедают только в среду, пятницу и субботу, причем в субботу – обыкновенный обед, а в среду и пятницу подаются только три блюда:

1) капуста с квасом;

2) грибовница;

3) каша без масла; ужина нет. В остальные дни этих недель совсем не полагается ни обедать, ни ужинать; только разрешается из хлебной брать хлеб в каком угодно количестве.

Таким образом все дни в году по характеру пищи делятся у монашествующих на три разряда:

1) на дни скоромные с теми или другими молочными продуктами, иначе сказать, скоромные рыбные;

2) постные рыбные;

3) постные безрыбные.

Обычный порядок жизни монаха такой: после ужина он идет в келью, совершив келейную молитву, ложится спать «на полный желудок». Впрочем, около половины монашествующих не ужинают в трапезе или потому, что у себя в келии закусывают, или потому, что «легче вставать с тощим желудком».

Квас, хрен, перец, лук, большое количество поваренной соли, капуста, картофель, не говоря уже о хлебе, – вот неизбежные, все 360 дней повторяющиеся принадлежности каждого приема пищи; кроме того, в продолжении 278 дней к этим принадлежностям растительного царства присоединяется треска, палтус, сельдь, навага, иногда семга и молочные продукты. Что прежде всего бросается в глаза в монастырской пище, так это чрезмерное обилие ее острыми раздражающими приправами: холодное всегда едят с хреном, луком и квасом, все жидкие кушанья – обязательно с большим количеством перца. Далее, треска, палтус, закусочная селедка всегда, а семга большею частью употребляются в сильносоленом виде, так что всякое кушанье от одного присутствия этих рыб становится очень соленым и

раздражающим. А в безрыбные дни к растительной пище прибавляется столько поваренной соли, что только от нее одной, помимо других приправ, пища принимает раздражающие свойства. Одним словом, у непривычного человека, который бы вздумал попробовать пищу монахов прямо из их блюда, долго жжет во рту и глотке. Наконец, есть еще одно обстоятельство, увеличивающее раздражающие качества монашеской пищи. Палтус и особенно треска всегда издают более или менее сильный запах, указывающий на большую или меньшую степень их разложения и бывающий столь неприятным, что непривычные люди, приехавшие издалека, не только не могут их есть, но даже выносить этого запаха. Само собой разумеется, что зловоние увеличивается по мере того, как рыба «залеживается»; вместо белой и жесткой она делается тогда темного цвета, мягкой, слизлой и действительно отвратительной. На месте же ловли, в Ледовитом океане, у Мурманского берега, обе рыбы в свежем состоянии (в чем мне много раз приходилось лично убедиться) – абсолютно без запаха, так что зловоние без сомнения есть продукт их разложения с присутствием сероводорода, ясно открываемого обонянием. Здесь нужно отметить еще следующий, всем потребителям трески и палтуса известный факт: свежие рыбы весьма быстро, в несколько дней, приедаются и вызывают отвращение; наоборот, соленые, с запахом, представляют ежедневную пищу монахов и всех поморских жителей Белого моря, причем запах этих рыб, конечно, только в известной, не чрезмерной степени, придает им своего рода нравящуюся пикантность, возбудительность. Может быть, благодаря этой пикантности, а по всей вероятности, благодаря присутствию большого количества поваренной соли, устраняется приедание обеих рыб. Без запаха треска не треска, хлеб да треска никогда не надоедают – вот обычные отзывы трескоедов.

Вторая резко-характерная черта монашеской пищи – это ее крайнее однообразие: кушанья всегда имеют один и тот же вкус, один и тот же состав и без всяких изменений повторяются часто по целым неделям и даже месяцам. Поварское искусство – на самой низкой степени развития: одни и те же крайне несложные приемы передаются от одного поколения поваров к другому с неизменностью закона. Такие однообразные пищевые впечатления должны бы скоро притупить чувствительные нервы слизистой оболочки полости рта и кишечника, должно бы быстро получиться приедание, полная потеря аппетита, если бы пища не приправлялась вышеупомянутыми острыми веществами, если бы она не обладала сильно раздражающими свойствами. Но так как и самые приправы в высшей степени однообразны, то

возбудимость слизистых оболочек приходится поддерживать увеличенным, часто чрезмерным потреблением этих приправ.

Теперь представлю некоторые данные относительно питательности монашеской пищи. Треска и палтус относятся, как известно, к отряду костистых мягкоперых рыб (к семейству трески, между прочим, относится налим, а к семейству палтуса – камбала). Обе рыбы имеют белое мясо с различным содержанием жира. Мясо трески почти совсем лишено жира, который весь скопляется в ее печени, отдельно идущей на выработку известного трескового жира. Мясо это, в том виде, в каком обыкновенно употребляется, белого цвета с синеватым оттенком, жестко, грубо-волокнисто и легко распадается по длине волокон и слоями перпендикулярно им; даже вилкой легко расщепить вареное мясо на отдельные волокна в виде коротких нитей, сильно вязнущих между зубами.

При приготовлении пищи в рыбный день на каждого монашествующего разсчитывается: по $2^1/_2$ ф. хлеба, по $1^1/_2$ ф. соленой трески, по $^1/_8$ ф. палтуса, по $^1/_8$ ф. сухой трески, по $^1/_4$ ф. крупы и по 3 золотника масла. Количество других составных частей пищи, как например картофеля, капусты и т. д., нельзя вычислить, так как оно берется по глазомеру.

Офицерский обед 1900 года

Прощальный ОбѢдъ Штабсъ-Ротмистру С. А. Лихачову.
МЕНЮ 30-го марта 1900 года.
Щи зеленыя.
Пирожки.
Котлеты изъ раковъ съ грибами.
Пулярды, салатъ.
Глясъ Цесаревичъ.

Меню праздничнаго завтрака въ Большомъ Кремлевскомъ дворцѢ на Пасху 9 апрѢля 1903 года.
Столъ пасхальный.
Пасха. Куличи. Яицы.
Осетрина. БѢлуга. Лососина.
Судаки. Севрюга. Фазаны.
Куропатки. Тетерева. Рябцы. Утки.
Барашки. Ветчина. Языки. Говядина на кости.
Телятина Ярославская.
Пироги разные.

Завтракъ.
Супъ изъ черепахи.

Пироги изъ куропатокъ съ перепелами.
Налимы съ печенками.
Цыпляты съ труфелями.
Саладъ.
Мусъ.

Меню пасхальнаго обѣда у князей Долгоруких 27 марта 1910 года.

Пасха.
Красныѧ ѧица.
Куличъ.
Барашекъ.
Телѧтина.
Жаркое: цыплята, пулѧрдки, рѧбчики и куропатки.
Желе съ фруктами.

Меню московского ресторана Степана Васильевича Крынкина на Воробьёвых Горах от 7 июля 1906 года.

Салат из «пышкинской» капусты и муромских огурчиков
Фасоль в ассортименте
Уха стерляжья с разстегайчиками
Цыплята паровые
Раки вареные
Клубника спелая ароматная
«Птичье молоко»
Мороженое
Конфекты шоколадные

Современное меню на неделю, составленное мною для вас из блюд, относящихся к разным эпохам Русской кухни, рецепты вы найдете в этой книге.

Меню на неделю:
Понедельник
Завтрак:
Каша гречневая с яйцами и ветчиной
Сырники
Чай, квас
Обед:
Валдайская закуска
Борщ московский
Говядина духовая
Шаньги
Чай, квас
Ужин:

Салат с лососем и молодым горошком
Рыжики, жаренные в сметане
Томленые говяжьи ребра
Валдайские кокорки
Компот из тыквы и яблок.

Вторник
Завтрак:
Лапшевник
Дежень
Чай, квас
Обед:
Холодец
Похлебка из баранины с горохом
Духовые цыплята по-московски
Кулебяка
Чай, квас
Ужин:
Салат из цыпленка с грибами
Репа чиненая
Смоленская верещака
Преснушки
Чай, клюквенный морс

Среда
Завтрак:
Пшенная каша с яблоком и орехами
Овсяный кисель
Чай, квас
Обед:
Закуска из соленых рыжиков
Щи валаамские
Навага в сухарях
Маковый пирог
Чай, квас
Ужин:
Квашеная капуста с клюквой
Гороховая каша с жареным луком
Лещ с гречкой
Борканики
Чай, морс

Четверг
Завтрак:

Дрочена
Дежень
Чай, квас
Обед:
Салат из говяжьего языка
Щи богатые
Няня
Расстегай с бараниной
Чай, квас
Ужин:
Салат яичный с огурцами и зеленым луком
Караси в сметане
Солянка сковородная со свининой
Левашники
Чай, квас, компот из ревеня

Пятница
Завтрак:
Толокно
Папушник с икрой
Чай, белый квас, морс
Обед:
Салат из репы и тыквы
Калья рыбная с лососем
Судак припущеный
Расстегаи рыбные постные
Чай, смородиновый кисель
Ужин:
Грибная икра с орехами
Заливной линь
Ушное из судака
Пирожки с вишней
Чай, квас, морс
Суббота
Завтрак:
Тыковник
Преснушки
Чай, сбитень
Обед:
Салат из говядины с солеными огурцами и маслятами
Русский суп
Жаркое из утки
Куженьки
Чай, квас

Ужин:

Рыжики, жаренные в сметане

Буженина

Каша гурьевская

Курник

Квас, сбитень

Воскресенье

Завтрак:

Каша рисовая на молоке

Каленые яйца

Чай, квас

Обед:

Салат из белых грибов с перепелиным мясом и перепелиными яйцами

Рассольник московский

Бараний бок с кашей

Валдайский рыбник

Чай, квас

Ужин:

Моченые яблоки

Говяжий студень

Гречневая каша, томленая с утиными потрошками

Пряники

Квас, сбитень

Блюда на каждый день

«Можно себе представить, что обед был приготовлен на славу. На этот раз Степан Михайлыч отказался от всех исключительно любимых блюд: сычуга, жареного свиного хребта (красная часть) и зеленой ржаной каши. Достали где-то другого повара, поискуснее. О столовых припасах нечего и говорить: поеный шестинедельный теленок, до уродства откормленная свинья и всякая домашняя птица, жареные бараны – всего было припасено вдоволь. Стол ломился под кушаньями, и блюда не умещались на нем, а тогда было обыкновенье все блюда ставить на стол предварительно. История началась с холодных кушаний: с окорока ветчины и с буженины, прошпигованной чесноком; затем следовали горячие: зеленые щи и раковый суп, сопровождаемые подовыми пирожками и слоеным паштетом; непосредственно затем подавалась ботвинья со льдом, с свежепросольной осетриной, с уральским балыком и целою горою чищеных раковых шеек на блюде; соусов было только два: с солеными перепелками на капусте и с фаршированными утками под какой-то красной слизью с изюмом, черносливом, шепталой и урюком. Соусы были уступка моде. Степан Михайлыч их не любил и называл болтушками. Потом показались чудовищной величины жирнейший индюк и задняя телячья нога, напутствуемые солеными арбузами, дынями, моченными яблоками, солеными груздями и опенками в уксусе; обед заключился кольцами с вареньем и битым или дутым яблочным пирогом с густыми сливками. Все это запивалось наливками, домашним мартовским пивом, квасом со льдом и кипучим медом. И все это кушали, не пропуская ни одного блюда, и все благополучно переносили гомерические желудки наших дедов и бабок! Кушали не торопясь, и потому обед продолжался долго. Кроме того, что блюд было много, и блюд, как мы видели, основательных, капитальных, лакеи, как свои, так и гостиные (то есть приехавшие с гостями), служить не умели, только суетились и толкались друг о друга, угрожая беспрестанно облить кого-нибудь соусом или соком из-под буженины».

Салаты и закуски

Холодные закуски

СолЕные лимоны

(Употребляются как гарнир к дичи, ингредиент для рассольных похлебок и солянок)

Въ Русскомъ Царствѣ соленые лимоны употреблялись по меньшей мѣрѣ съ середины XVI вѣка. «А огурци, сливы и лимоны в росоле ж бы были», – указано въ «Домостроѣ». И.-Ф. Кильбургеръ въ «Краткомъ извѣстіи о русской торговлѣ» (1679) сообщалъ, что въ 1671 году черезъ Архангельскъ въ Русское Царство были ввезены 157 пипъ (мѣра объема, равная 475–480 литрамъ) соленыхъ лимоновъ.

Судя по расходнымъ книгамъ Болдина Дорогобужскаго монастыря (нынѣ Троицкій Болдинъ монастырь), въ концѣ XVI вѣка 20 «добрыхъ» соленыхъ лимоновъ стоили 10 алтынъ: на одинъ алтынъ (три копѣйки) можно было купить два соленыхъ лимона или 200 соленыхъ сливъ. Или же 3,3 кг соли, килограммъ меда или 650 г топленаго масла. Такъ что иногда соленые лимоны появлялись даже на далекомъ отъ роскоши монастырскомъ столѣ.

Въ 1780 году А. Т. Болотовъ писалъ въ статьѣ «О береженіи свѣжихъ лимоновъ»: «Къ лимонамъ мы такъ уже привыкли, что сей изящной и весьма здоровой плодъ иностранныхъ государствъ сдѣлался намъ необходимо надобнымъ и такимъ, безъ котораго мы обойтись уже никакъ не можемъ. <…> Нынѣ въ оранжереяхъ у многихъ и у насъ сей плодъ родится».

Рецептъ соленыхъ лимоновъ по-русски можно найти въ «Ручной книгѣ русской опытной хозяйки» Е. А. Авдѣевой: «Перебравъ лимоны, вымыть, класть въ банку или въ боченокъ, наливать разсоломъ, а спецій класть никакихъ не нужно; разсолъ сдѣлать такъ: на ведро воды положить фунтъ соли, вскипятить, дать остынуть и вылить на лимоны».

Солёные лимоны

(адаптированный рецепт)

Лимоны с тонкой кожицей – 10–12 шт., вода – 3 л, соль крупная – 100 г

• Приготовить рассол: воду смешать с солью, довести до кипения, дать остыть.

• Лимоны тщательно вымыть в теплой воде, поместить в стеклянную банку или кастрюлю из нержавейки, залить рассолом. Оставить лимоны при комнатной температуре (от +20 до +25 °С) неделю (без воздействия прямых солнечных лучей). Когда рассол помутнеет, убрать лимоны в холодильник еще на неделю, после чего лимоны можно употреблять. Хранить в холодильнике.

Квашеная репа

Молодая репа – 1 кг, зонтик укропа – 1 шт., чеснок – 4 зубчика, листья хрена – 2 шт.

Рассол: на 1 литр воды – 60 г соли

На 1 кг репы – 1 л рассола

• Чеснок очистить. Укроп и хрен промыть холодной водой.

• Репу очистить. Тщательно промыть в холодной воде. Разрезать пополам или на четыре части (мелкую репу можно оставить целой). Вскипятить воду с солью и охладить рассол. В стеклянную банку или кастрюлю из нержавейки выложить репу, хрен, чеснок, укроп, залить рассолом, чтобы покрыл продукт. Придавить деревянным кругом или тарелкой, на которую поставить гнет. Убрать в холодильник. Употреблять можно через две недели.

Квашеная репа со свеклой

Молодая репа – 2 кг, молодая свекла – 1 кг, зонтик укропа – 1–2 шт., корень хрена – 30 г, чеснок – 5–6 зубчиков, соль – 60 г

• Репу и свеклу очистить. Репу разрезать пополам, свеклу – на несколько частей, соответствующих по размеру кускам репы. Плотно сложить кусочки в банку или эмалированную посуду.

• Залить водой доверху, затем эту воду слить в кастрюлю. Положить в воду соль и довести до кипения.

• Добавить хрен, укроп и чеснок.

• Дать остыть. Остывшим рассолом залить свеклу и репу. Накрыть крышкой и поставить в прохладное место. Готовность через 2 недели.

Квашеная капуста с клюквой

Квашеная капуста – 200 г, клюква свежая, замороженная или моченая – 50 г, красный лук – 1 шт.

• Капусту использовать вместе с соком, он будет выполнять роль заправки.

• Лук очистить, нарезать мелким кубиком, смешать с капустой, добавить замороженную клюкву (или бруснику), перемешать, выложить в салатник горкой и подать.

Огурцы, засоленные в деревянной бочке

Для соленья нам понадобится деревянная бочка, деревянный кружок и гнет. Новые, еще не использованные бочки и деревянные кружки для гнета готовят заранее, это может занять более двух недель. Бочку и кружок сначала ошпаривают, затем заливают холодной водой и вымачивают две недели, затем тщательно промывают горячей, потом холодной водой без использования мыла и чистящих средств. Это нужно для разбухания бочки (иначе она будет течь) и вымывания излишних дубильных веществ (иначе продукт внутри бочки окрасится в коричневый цвет). В качестве гнета можно использовать камни – гранит, кремень, предварительно вымытые и залитые кипятком. Нельзя использовать известняки, так как при взаимодействии с рассолом они образуют вредные соединения.

Лучшие сорта для засолки огурцов: Муромские, Нежинские, Вяземские.

Огурцы для засола необходимо тщательно отобрать. Они должны быть свежие, без повреждений, ярко-зеленые, без желтизны, для некоторых сортов зеленые с белым бочком, одинаковые по размеру, обязательно с пупырышками. Гладкокожие огурцы подходят только для салата или для малосольного засола. Огурцы следует предварительно вымыть, замочить в холодной воде на 6–8 часов, за это время нужно 2–3 раза сменить воду, затем снова как следует промыть.

Воду для засолки нужно использовать самую качественную – чистую родниковую или питьевую, – прокипяченную и охлажденную.

На 50-литровую бочку:

Для рассола: холодная вода – 25 л, соль крупного помола – 2 кг

Примечание: количество огурцов дано в литрах, поскольку так удобнее рассчитывать необходимое количество штук для объема бочки.

Подготовленные огурцы – 30 л, рассол – 25 л, семенной укроп с

зонтиками – 1 кг, чеснок – 300 г, корень хрена – 300 г, листья хрена – 300 г, смесь листьев дуба, вишни, черной смородины, эстрагона в любых пропорциях – 300 г

• Приготовить рассол – растворить соль в воде, перемешать. Чеснок очистить. Корень хрена вымыть и нарезать пластинами. Листья вымыть. Чеснок, укроп, хрен и листья разделить на три части. Первую часть укладывают на дно подготовленной бочки. Далее плотными слоями укладывают огурцы, перекладывая их второй частью специй. Последний слой огурцов накрыть третьей частью. Залить рассол так, чтобы он покрыл огурцы, положить деревянный кружок, сверху установить гнет. 1–2 суток продержать бочку в относительно теплом месте (не выше 20 °С), затем убрать в погреб или на ледник, где хранить при плюсовой температуре. Готовность через 14 дней.

Огурцы, засоленные с красной смородиной

• Замочить огурцы за 8 часов до начала консервации.

На 6 л (две стеклянные трехлитровые банки)

Для рассола: вода – 2 л, соль крупного помола – 4 ст. л., сахар – 2 ст. л.

Огурцы – 4 кг, ягоды красной смородины – 1 кг, чеснок – 1 головка, стебель укропа с семенами – 2 шт., листья вишни и черной смородины – по 4 шт., перец черный горошком – 2 ч. л., гвоздика – 8 шт.

• Стеклянные банки и крышки простерилизовать. Огурцы подготовить как в предыдущем рецепте. Чеснок очистить. Ягоды промыть в холодной воде и очистить от веточек. Листья вишни и смородины промыть в холодной воде. Приготовить рассол – растворить соль и сахар в воде, довести до кипения. Укроп нарезать поперек кусками не более 5 см. На дно банок положить половину количества перца горошком, гвоздики, листьев, затем, чередуя, огурцы, ягоды смородины и зубчики чеснока. Сверху уложить оставшуюся зелень и специи. Залить кипящим рассолом до верха, закрыть крышкой, простерилизовать в течение 40 минут вместе с крышками, закрыть крышками, укупорить.

Квашеная капуста с репой и огурцами

Квашеная капуста – 200 г, квашеная репа – 2 шт., соленые огурцы – 2 шт., укроп – 10 г

• Квашеную капусту использовать вместе с соком. Квашеную

репу и соленые огурцы нарезать тонкой соломкой, смешать с капустой, выложить в салатник и подать, посыпав рубленым укропом.

Закуска из репы и редьки с моченными яблоками

Репа – 200 г, редька черная – 200 г, моченые яблоки – 300 г, мед (жидкий светлый) – 50 г, брусника мороженая – 30 г

• Репу и редьку очистить. Редьку натереть на мелкой терке, залить кипятком, дать остыть, откинуть на дуршлаг, перемешать с медом. Репу и яблоко с кожурой натереть на крупной терке, смешать с редькой, выложить в салатник, сверху выложить мороженую бруснику.

Яблоки моченые в бочке и в стеклянной банке

Мочение яблок можно разделить на два типа: мочение в городских условиях и мочение в деревенских условиях. Дело в том, что традиционно яблоки мочили в больших деревянных бочках или кадках. А еще для мочения использовали ржаную или пшеничную солому. Понятно, что в условиях городской квартиры сложно держать бочки и запас соломы. Поэтому могу сказать так: в идеале нужно мочить яблоки в дубовой бочке с деревянным кружком для гнета с использованием соломы, но можно обойтись и без них. Скажем, в квартире можно мочить яблоки в стеклянной трехлитровой банке или эмалированной кастрюле без соломы, но с использованием листьев черной смородины, вишни, мяты. Если вы заготавливаете моченые яблоки на производстве в больших объемах и у вас нет деревянных бочек, вы можете использовать большие пищевые бочки из пластика. Конечно, результат будет не столь идеален, но вполне приемлем. Поэтому я приведу два рецепта – классический и городской. О яблоках. Идеальным вариантом для мочения яблок является антоновка. Но, если у вас нет яблок этого сорта, вы можете использовать некоторые осенние и раннезимние сорта яблок, как то: титовка расписная, анис свердловский, анис полосатый, осеннее полосатое (оно же штрейфлинг, штрифель), мартовское, пепин шафранный, синап орловский. Яблоки для мочения нужно тщательно отобрать, они должны быть без побитостей, сколов, червоточин. Поэтому лучше использовать яблоки снятые, паданцы пойдут на пастилу, сушку, компоты и варенье. Перед мочением яблоки следует вымыть, положить на чистое полотно так, чтобы они друг друга не

касались, выдержать в холодном месте (плюсовой температуры) два дня. Листья черной смородины, вишни, малины, мяты можно использовать как свежие, так и высушенные. Солому предварительно следует ошпарить кипятком. Новые, еще не использованные бочки и деревянные кружки для гнета готовят заранее, это может занять более двух недель. Бочку и кружок сначала ошпаривают, затем заливают холодной водой и вымачивают две недели, затем тщательно промывают горячей, потом холодной водой без использования мыла и чистящих средств. Это нужно для разбухания бочки (иначе она будет течь) и вымывания излишних дубильных веществ (иначе продукт внутри бочки окрасится в коричневый цвет). Вместо деревянного кружка для гнета можно использовать эмалированную (без сколов и повреждений) или нержавеющую крышку от кастрюли или широкую и толстую плоскую тарелку. В качестве гнета можно использовать камни – гранит, кремень, предварительно вымытые и залитые кипятком. Нельзя использовать известняки, так как при взаимодействии с рассолом они образуют вредные соединения. Вместо камней в квартирных условиях можно использовать стеклянную банку, наполненную холодной водой, или гирьку, обернутую в пищевую пленку, чтобы металл не взаимодействовал с рассолом. Для мочения нам понадобятся заливки. Заливку нужно делать с запасом, т. к. в процессе мочения, который будет длиться не менее месяца, яблоки будут впитывать в себя много жидкости, и ее нужно будет периодически подливать. Наибольшее количество жидкости яблоки впитают в течение первой недели мочения. Вода для заливки лучше подойдет родниковая или питьевая, кипяченая охлажденная. Сверху емкость с яблоками покрывают крышкой или чистой тканью. Стеклянные банки и эмалированную посуду (без сколов) или нержавеющую (не алюминий) моют в теплой воде, затем обдают кипятком и охлаждают.

Заливка для яблок классическая

Вода – 10 л, ржаная мука – 2 стакана (320 г), соль крупного помола – 4 ст. л. (100 г), горчичный порошок – 1 ч. л. (10 г)

• Ржаную муку развести в части воды и тщательно перемешать, чтобы не осталось комочков, влить в основную часть воды, добавить соль и горчичный порошок, мешать до полного растворения соли в воде.

Заливка медовая

Вода – 10 л, любой светлый мед – 0,5 л (750 г), соль крупного помола – 5 ст. л. (125 г)

• Два литра воды подогреть до 30–40 °С, добавить в нее мед, тщательно перемешать до однородной массы, влить в основную часть воды, добавить соль и мешать до полного растворения соли в воде.

Мочение яблок в бочке

Примечание: количество яблок дано в литрах, поскольку так удобнее рассчитывать необходимое количество штук для объема бочки.

На 50-литровую бочку

4 десятилитровых ведра отсортированных яблок антоновки

40 литров заливки, с учетом дальнейшего долива

1 десятилитровое ведро ржаной или пшеничной соломы

1 десятилитровое ведро смеси листьев вишни и черной смородины в равных долях

• Дно подготовленной бочки выстлать слоем соломы толщиной 1–2 см, далее положить слой листьев, далее слой яблок. Каждый слой яблок переложить листьями. Верхний слой заложить слоем соломы толщиной 1–2 см. Залить яблоки подготовленной жидкостью с таким расчетом, чтобы после закрытия бочки деревянным кружком и гнетом заливка полностью покрыла содержимое бочки. Укрыть верх бочки чистой тканью, убрать в погреб или сени на хранение. Температура хранения должна быть плюсовой. Через четыре дня проверить бочку и долить жидкость, затем проверять каждую неделю и доливать по необходимости. Яблоки можно употреблять через месяц, хранить в течение года. В случае появления плесени ее необходимо сразу убирать.

Мочение яблок в трехлитровой стеклянной банке

• Время приготовления 1 час.

• Время до готовности от 1 месяца.

2 литра средних отсортированных яблок

3 литра заливки, с учетом дальнейшего долива

1 литр смеси листьев вишни и черной смородины в равных долях, можно с добавкой малинового листа и свежей мяты

• На дно банки плотно уложить слой листьев, затем яблоки, перекладывая их листьями, сверху уложить листья и залить

водой. Банку закрыть крышкой или тканью, убрать в холодильник. Через четыре дня проверить и долить жидкость, затем проверять каждую неделю и доливать по необходимости.

Малосольные огурцы

Огурцы свежие – 2 кг, вода – 2 л, листья хрена – 2 шт., смородиновые листы – 4 шт., укроп с зонтиками – 1 пучок, чеснок – 1 головка, соль – 50 г

• Замочить огурцы в холодной воде на 2 часа. Затем воду слить, огурцы тщательно промыть. Чеснок очистить. Листья вымыть. На дно посуды для соления положить половину листьев, чеснока и укропа, сверху уложить огурцы и прикрыть их оставшейся частью листьев, чеснока и укропа. Вскипятить воду, растворить в ней соль и охладить до 50–60 °С. Залить рассолом огурцы, накрыть тканевой салфеткой, положить деревянный кружок и гнет. Выдержать при комнатной температуре 2 дня, затем хранить в холодильнике.

Помидоры в собственном соку

• Помидоры для консервирования целиком оставить с кожицей, внутреннюю часть плодоножки не вырезать. Банки и крышки простерилизовать.

На 6 л (2 стеклянные трехлитровые банки)

Помидоры маленького размера – 4 кг. Соль крупного помола – 4 ст. л., натуральный томатный сок – 2 л

• Подготовленные помидоры аккуратно уложить в толстодонную глубокую посуду, залить теплой водой, довести до кипения и сразу снять с нагрева. Томатный сок поставить нагреваться, добавить соль, перемешать, довести до кипения. Помидоры осторожно уложить в банки, стараясь не повредить кожицу. Залить помидоры кипящим томатным соком, накрыть крышками, но не закатывать. Банки, накрытые крышками, установить в кастрюлю с горячей водой для стерилизации. При этом дно банки не должно касаться дна кастрюли, иначе банка может лопнуть. Обычно на дно кастрюли устанавливают невысокую железную подставку, а на нее устанавливают банку и заливают кастрюлю горячей водой. Стерилизовать трехлитровые банки 40 минут при температуре воды 100 °С. После стерилизации банки герметично укупорить, перевернуть, охладить, хранить в темном прохладном месте.

Томатный сок для консервации помидоров

• Использовать следует только спелые помидоры без гнильцы и повреждений. Предварительно помидоры нужно перебрать, удалить плодоножку, тщательно вымыть. Стеклянные банки и крышки простерилизовать.

На 3 л (1 стеклянная трехлитровая банка)

Помидоры – 3 кг, соль крупного помола – 2 ст. л.

• Помидоры надрезать крест-накрест со стороны плодоножки, ошпарить кипятком, опустить в лед, снять кожицу, удалить семена. Разрезать помидоры на 4 части, вырезать внутреннюю часть плодоножки. Пропустить через мясорубку с двойной решеткой. Полученный сок с мякотью довести до кипения при постоянном помешивании, добавить соль, варить на медленном огне 15 мин. Готовый сок разлить в подготовленные банки, укупорить, перевернуть крышкой вниз, охладить, хранить в прохладном темном месте.

Свекла с хреном

На 6 л (2 стеклянные трехлитровые банки)

Свекла – 5 кг, корень хрена – 500 г, растительное масло – 400 мл, сахар – 120 г, соль крупного помола – 60 г, перец черный горошком – 10 г, уксус 9 % – 50 мл

• Корень хрена вымыть, замочить в холодной воде на 24 часа, очистить, промыть в холодной воде. Осторожно натереть хрен на крупной терке (сок хрена очень жгучий, избегайте его попадания в глаза и нос). Свеклу тщательно вымыть, опустить в кипяток на 5 минут, быстро охладить, очистить кожицу, нарезать кружочками толщиной 5 мм. Масло нагреть до 100 °С. В глубокую кастрюлю положить свеклу и хрен, добавить уксус, соль, сахар, перец, перемешать, залить горячим маслом, накрыть крышкой, тушить 10 минут. Банки и крышки простерилизовать. Плотно уложить свеклу в банки, стерилизовать 40 минут при 100 °С, укупорить, охладить.

Икра из свеклы

На двухлитровую банку

Свекла – 1 кг, морковь – 2 шт., репчатый лук – 2 шт., чеснок – $^1/_2$ головки, растительное масло – 50 мл, уксус 9 % – 2 ст. л., соль, сахар, перец черный молотый – по вкусу

• Свеклу вымыть, опустить в кипяток на 5 минут, быстро охладить, очистить кожицу, нарезать мелким кубиком. Морковь и лук очистить, нарезать мелким кубиком, обжарить на растительном масле, добавить свеклу, уксус, по вкусу – соль, сахар, перец. Перемешать, накрыть крышкой, тушить 10 минут. Чеснок очистить и мелко порубить, добавить в свеклу, тушить еще 3 минуты. Простерилизовать банку и крышку, заполнить доверху икрой, стерилизовать 30 минут при 100 ˚С. Укупорить, охладить, хранить в прохладном месте.

Маринованный чеснок

На 1 литровую банку

Для маринада: вода – 2 л, уксус 9 % – 100 мл, соль – 20 г, сахар – 50 г, лавровый лист – 4 шт., душистый перец горошком – 1 ст. л.

Чеснок – 1 кг

• Приготовить маринад: воду смешать с уксусом, солью, сахаром и специями, перемешать, довести до кипения.

• Чеснок очистить, промыть в холодной воде. Банку и крышку простерилизовать. Целые дольки чеснока плотно уложить в банку, залить кипящим маринадом вместе со специями. Стерилизовать 30 минут при 100 ˚С, укупорить, охладить.

Икра из сныти с другими травами

Сныть – 100 г, щавель – 50 г, ботва свеклы – 50 г, шпинат – 50 г, репчатый лук – 2 шт., свежий помидор – 4 шт., чеснок – 3 зубчика, кинза – 8 г, оливковое масло – 30 мл, перец черный молотый, соль

• Всю зелень промыть, бланшировать в кипятке, измельчить в мясорубке.

• Помидор ошпарить кипятком, снять кожицу, удалить семечки, нарезать мелким кубиком. Чеснок мелко порубить. Репчатый лук нарезать кубиком, пассеровать на оливковом масле, за 10 минут до готовности добавить помидор и чеснок, пассеровать вместе, добавть зелень, соль и перец по вкусу, пассеровать еще 3 минуты, охладить.

• Подавать в холодном виде.

Икра из крыжовника

Крыжовник – 500 г, стрелки чеснока – 100 г, листья сельдерея – 50 г, петрушка листья – 50 г, мята или мелисса – 100 г, сахар – 20 г, растительное масло – 50 мл, соль

• Набор зелени можно варьировать: вместо петрушки и сельдерея положить укроп или кинзу, базилик, тархун. Крыжовник разрезать пополам, удалить косточки. Зелень вымыть, обсушить, мелко порубить. Смешать в чаше блендера крыжовник, зелень, масло, соль, сахар, измельчить до однородной массы.

Кабачковая икра

Кабачки – 1 кг, сладкий перец – 300 г, помидоры – 300 г, репчатый лук – 200 г, морковь – 200 г, чеснок – 50 г, укроп, петрушка или кинза – 50 г, растительное масло – 80 мл, сок $^1/_2$ лимона, черный молотый перец, сахар, соль

• Овощи очистить, нарезать мелким кубиком, спассеровать лук, морковь, кабачки, перец на растительном масле до мягкости. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, вынуть семена, нарезать мелким кубиком. Чеснок очистить и мелко порубить. Зелень промыть и мелко порубить. Соединить все продукты в посуде с толстым дном, тушить на слабом огне 10 минут, постоянно помешивая. В конце добавить лимонный сок, соль, сахар, перец по вкусу. Подавать икру можно как теплой, так и холодной.

Икра из баклажанов

Баклажаны – 1,5 кг, чеснок – 1 головка, сладкий перец – 2 шт., помидоры – 6 шт., репчатый лук – 2 шт., морковь – 1 шт., укроп, петрушка или кинза – 100 г, растительное масло – 100 мл, сок 1 лимона, сахар, молотый черный перец, соль

• Баклажаны наколоть вилкой, поместить в холодную подсоленную воду на 1 час, чтобы вышла горечь. Затем обсушить, нарезать крупным кубиком. Сладкий перец промыть, удалить семена, нарезать произвольно. Помидоры очистить от кожицы, удалить семена, нарезать произвольно. Лук и морковь очистить, нарезать произвольно. Все овощи обжарить на растительном масле в большой толстодонной кастрюле, уменьшить нагрев, тушить под крышкой до размягчения. Чеснок очистить и мелко порубить. Зелень промыть и мелко порубить. Добавить чеснок, зелень, сок лимона, соль, сахар и перец в овощи, перемешать, затем пропустить всю массу через мясорубку, если нужно, еще раз

довести до вкуса. Подавать икру можно как горячей, так и холодной.

Паштет из зелЕного горошка

Зеленый горошек – 400 г (лучше свежий лущеный или замороженный, но подойдет и консервированный), нерафинированное масло (подсолнечное, конопляное, горчичное, рыжиковое) – 20 мл, лимонный сок – 20 мл, кинза – 40 г, перец душистый молотый, соль – по вкусу

• В чашу блендера всыпать зеленый горошек (без жидкости), добавить масло и кинзу, измельчить до однородной массы, посолить и поперчить.

• В этот паштет можно добавить любые семечки или орешки. Если не любите кинзу, добавьте вашу любимую зелень.

Паштет из красной или белой фасоли

Фасоль красная или белая сухая – 1 стакан, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., чеснок – 2 зубчика, масло растительное, соль

• Фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде на 12 часов. Воду слить, варить фасоль до полного разваривания, излишки воды слить, фасоль посолить, пробить блендером. Лук и морковь вымыть, очистить, морковь натереть на мелкой терке, лук нарезать мелким кубиком. Чеснок очистить и порубить. Лук и морковь спассеровать на растительном масле. Смешать фасоль и пассерованные овощи, перемешать, если нужно, подсолить, охладить в холодильнике. Перед подачей добавить в фасоль рубленый чеснок, перемешать, выложить в салатник горкой.

Морковный паштет с семечками

Морковь – 500 г, семечки подсолнечника – 30 г, чеснок – 1 зубчик (по желанию), укроп или петрушка (по желанию) – 20 г, масло нерафинированное подсолнечное или горчичное – 50 мл, соль – по вкусу

• Морковь вымыть, обсушить, не чистить. Запекать в духовке 40–50 минут при 160 ˚С. (В зависимости от размера моркови.)

• Семечки подсолнечника обжарить на сухой сковородке до золотистого цвета. Морковь очистить, нарезать произвольно, добавить масло, измельчить блендером, добавить семечки,

перемешать. Зелень и чеснок мелко порубить, смешать с паштетом, посолить по вкусу.

Луковый паштет

Репчатый лук – 4 шт., морковь – 1 шт., яблоко зеленое – 1 шт., оливковое масло – 1 ст. л., вода – 50 мл, мускатный орех молотый – 1 г, гвоздика молотая – 1 г, перец черный молотый, соль

• Овощи очистить. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на мелкой терке, спассеровать на масле. Яблоко очистить, натереть на мелкой терке, добавить к пассерованным овощам вместе с водой и пряностями, накрыть крышкой, тушить 30 минут на слабом огне, измельчить блендером, добавить соль и перец по вкусу.

Завитки из свекольной ботвы с творогом

Молодая свекла с ботвой – 2 шт., огурец свежий или малосольный – 2 шт., творог 9 % жирности – 200 г, укроп – 20 г, чеснок – 1 зубчик, соль

• Свеклу отварить в мундире до готовности, очистить, нарезать тонкими брусочками длиной по ширине листа свекольной ботвы. Так же нарезать огурцы. Черешки от ботвы отделить от листьев, нарезать такой же длины. В кипящей подсоленной воде бланшировать черешки от ботвы 3 минуты, а листья – 1 минуту, охладить, обсушить.

• Приготовить начинку: чеснок очистить, порубить вместе с укропом, смешать с творогом, посолить по вкусу. В каждый лист ботвы положить: брусочек свеклы, огурца, ботвы, 20 г начинки, завернуть в рулетик, подавать рулетики охлажденными.

Икра из молодой свеклы и ботвы

Свекла молодая с ботвой – 1,5 кг, морковь – 2 шт., репчатый лук – 2 шт., чеснок – ½ головки, растительное масло – 50 мл, уксус винный красный – 50 мл, соль, сахар, молотый черный перец – по вкусу

• Свеклу промыть, опустить в кипяток на 5 минут, быстро охладить, очистить от кожицы. Нарезать свеклу мелкими кубиками. Ботву промыть, нарезать мелкими кубиками. Морковь

и лук очистить, нарезать мелкими кубиками, обжарить на растительном масле. Добавить свеклу, ботву, уксус, соль, сахар, перец, перемешать. Накрыть крышкой, тушить 10 минут. Чеснок очистить, мелко порубить, добавить в свеклу, тушить еще 3 минуты.

Закуска из сныти с хреном и сметаной

Листья сныти – 300 г, сметана – 50 г, тертый хрен – 20 г, укроп – 10 г, соль – по вкусу

• Молодые листья сныти промыть, залить кипятком и выдержать в нем 10 минут, воду слить, листья измельчить. Укроп мелко порубить. Смешать сныть, укроп, тертый хрен, посолить по вкусу, перемешать и заправить сметаной.

Валдайская закуска

Творог – 200 г, сметана – 100 мл, соленые огурцы – 3 шт., яблоки зеленые – 2 шт., чеснок – 3 зубчика, укроп – 10 г, соль

• Творог смешать со сметаной. Соленые огурцы и яблоки очистить от кожицы и семян, натереть на крупной терке. Укроп и чеснок мелко порубить. Соединить все ингредиенты и перемешать, если нужно, подсолить. Выложить в салатник горкой.

Кафтинская закуска

Творог 9 % жирности – 300 г, листья сныти – 100 г, яйца – 2 шт., молодые стрелки чеснока – 50 г, сметана – 50 г, соль

• Яйца сварить, очистить, натереть на терке. Чеснок вымыть, мелко порубить.

• Сныть вымыть, залить кипятком, выдержать 10 минут, откинуть на дуршлаг, нарезать соломкой. Творог смешать со сметаной и снытью, измельчить блендером. Добавить яйца, чеснок и соль, перемешать. Подавать с ржаным хлебом.

Паштет из фасоли

Фасоль сухая (белая, красная или в смеси) – 100 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., растительное масло – 30 мл, кинза – 30 г, чеснок – 3 зубчика, перец черный молотый, соль

• Фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде на 12 часов. Воду слить, варить фасоль до полного разваривания, откинуть на дуршлаг.

• Кинзу мелко порубить.

• Лук, морковь, чеснок нарезать кубиком, обжарить вместе с фасолью на растительном масле, добавить соль, перец, кинзу, прокрутить через мясорубку, охладить. Подавать с поджаренным хлебом.

Грибная икра с орехами

Грибы лесные замороженные – 200 г (или свежие шампиньоны – 400 г), орех кешью очищенный – 80 г, чеснок – 2 зубчика, вода – 50 мл, растительное масло – 50 мл, молотый мускатный орех – 3 щепотки, соль

• Кешью порубить ножом, обжарить на сухой сковороде.

• Чеснок мелко порубить. Грибы разморозить, отжать, обжарить на сковороде на растительном масле с рубленым чесноком. Смешать грибы и орехи, посолить, добавить мускатный орех, измельчить блендером до однородной массы. Готовую икру подавать в салатнике или на пшеничных гренках.

Грибной студень

Грибы свежие или замороженные – 600 г (если сухие – 200 г, их нужно предварительно замочить на 12 часов), морковь – 1 шт., агар-агар – 10 г, зелень петрушки – 10 г, перец из мельницы, соль – по вкусу

• Морковь очистить, сварить, нарезать кружочками. Грибы подготовить: свежие красиво нарезать, сварить, откинуть на дуршлаг. Если замороженные – разморозить и красиво нарезать. Грибы поместить в 2 л холодной воды, довести до кипения, варить 10 минут на слабом огне, посолить. Грибы вынуть шумовкой, грибной отвар процедить, добавить агар-агар, довести до кипения, снять с нагрева, размешать до растворения агара в грибном отваре, добавить перец и досолить по вкусу. Глубокие тарелки или салатницы смазать растительным маслом, уложить грибы и морковь, залить грибным отваром с агаром, аккуратно поместить сверху целые листочки петрушки, оставить остыть, затем убрать в холодильник.

Соленые рыжики

Рыжики – 1 кг, соль крупного помола – 2 ст. л. (50 г)

• Грибы очистить: отрезать ножку почти до самой шляпки, удалить налипший мусор, протереть шляпку чистой влажной тканью. В бочку, кастрюлю или банку уложить рыжики шляпкой вниз, пересыпая каждый слой солью. Уложить сверху деревянный кружок (или тарелку), установить гнет, накрыть посуду марлей. Убрать в холодное место. Полностью просолены грибы будут через две недели, но начинать есть их можно уже на следующий день.

Закуска из соленых рыжиков

Соленые рыжики – 300 г, белый или красный лук или зеленый лук – 30 г, малосольные огурцы – 100 г, укроп – 20 г, нерафинированное подсолнечное масло – 50 мл

• Рыжики нарезать брусочками, ломтиками или крупно на 4 части, лук нарезать кубиком или соломкой, огурцы нарезать ломтиком или соломкой, укроп мелко порубить, смешать все ингредиенты и заправить маслом.

Белые грузди

• Подготавливают грузди так же, как и рыжики, перед замачиванием промывают в холодной воде. Вымачивать белые грузди следует не более полутора суток. Подготовленные грибы укладывают в тару шляпками вниз, заливают холодной водой, накрывают крышкой, меняют воду каждые 6–8 часов. После вымачивания грибы еще раз промывают и приступают к засолке. Вымачивание производят в холодном месте, в таре с широким горлом, например в эмалированном ведре или тазу. Для вымачивания нужна холодная вода, родниковая или питьевая.

Белые грузди – 1 кг, соль крупного помола – 50 г, листья хрена – 3 шт., листья вишни или черной смородины – 50 г, укроп с соцветиями – 2 шт.

• Листья вишни, смородины и хрена вымыть. Укроп вымыть и нарезать длиной 5 см. Плотно уложить вымоченные грузди в тару для засолки, пересыпав каждый ряд солью и переложив листьями. Верхний слой покрыть листом хрена. Положить сверху деревянный кружок, гнет, накрыть марлей или чистой тканью, убрать в холодное место. Сверху грибы всегда должны быть покрыты рассолом. Готовые грузди должны быть покрыты слоем густой слизи, это своеобразный показатель их качества.

Готовность грибов – через 40 дней.

Черные грузди

• Перед засолом черные грузди вымачивают трое суток, воду нужно менять каждые 4 часа.

Черные грузди – 1 кг, соль крупного помола – 50 г, листья хрена – 3 шт., листья вишни или черной смородины – 50 г, укроп с соцветиями – 2 шт., чеснок – 6–8 зубчиков

• Листья вишни, смородины и хрена вымыть. Укроп вымыть и нарезать длиной 5 см. Чеснок очистить и нарезать пластинами. Плотно уложить вымоченные грузди в тару для засолки, пересыпав каждый ряд солью и переложив чесноком и листьями. Верхний слой покрыть листом хрена. Положить сверху деревянный кружок, гнет, накрыть марлей или чистой тканью, убрать в холодное место. Готовность грибов – через 40 дней.

Соленые грибы отварные

• Для соления в отварном виде используйте белые грибы, подосиновики, подберезовики, моховики, сухоножки, маслята, козлята, луговые опята. Можно засолить грибы, разделив их по видам, или сделать ассорти грибов. Замечу, что белый гриб считается из этого перечня наиболее ценным, поэтому его чаще всего заготавливают отдельно, а в смесь добавляют, только если белых грибов слишком мало для отдельной заготовки.

• Перед тем как засолить, очищенные грибы отваривают в соленой воде. На 1 л воды берут 50 г соли.

• Раскладку на засол рассчитывают исходя из веса уже отваренных грибов.

На 1 литровую банку

На 1 кг отваренных грибов

Соль крупного помола – 50 г, чеснок – 8–10 зубчиков, укроп с соцветиями – 2 шт., лист хрена – 2 шт., перец черный горошком – 1 ч. л.

• Грибы очистить, промыть холодной водой, опустить в кипящую подсоленную воду, варить 15 минут при слабом кипении, постоянно снимая образующуюся пену. Откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, дать стечь воде. Чеснок очистить, нарезать пластинами. Листья хрена и укроп вымыть. Листья хрена нарезать соломкой, стебли укропа нарезать кусками 3–5 см. В подготовленную тару уложить часть специй, затем

плотно уложить грибы, перекладывая каждый слой специями и пересыпая солью. Сверху уложить оставшиеся специи, накрыть деревянным кружком или тарелкой, положить гнет, накрыть чистой тканью, убрать в погреб или холодильник на неделю. За несколько дней должен образоваться рассол, который покроет грибы полностью. Если во время хранения грибов сверху образуется плесень, ее необходимо удалить, крышку, гнет и ткань промыть, прокипятить, обработать уксусом.

Маринованные грибы

• Для маринования подойдут белые грибы, подосиновики, подберезовики, опята, маслята, шампиньоны. Белые грибы, опята, маслята и шампиньоны маринуют отдельно по видам. Для ассорти подойдут подосиновики и подберезовики, маслята, можно добавить белых. Перед маринованием грибы отваривают в соленой воде так же, как перед солением. Крупные грибы перед отвариванием нарезают на дольки, мелкие грибы оставляют целыми.

На 1 литровую банку

Для маринада: вода – 0,5 л, уксус 9 % – 2 ст. л. (30 мл), соль – 2 ч. л. (20 г), сахарный песок – 1 ч. л. (10 г), лавровый лист – 4 шт., душистый перец горошком – 1 ст. л., гвоздика – 8 шт.

Отваренные грибы – 700 г, репчатый лук – 2 шт.

• Приготовить маринад: воду смешать с уксусом, солью и сахаром, перемешать, довести до кипения.

• Репчатый лук очистить и нарезать толстыми кольцами или дольками. Банку и крышку простерилизовать. В банку плотно уложить отваренные грибы, чередуя их с репчатым луком и специями. Залить банку кипящим маринадом под самое горлышко. Накрыть крышкой, стерилизовать 30 минут при 100 °С, укупорить, охладить.

Закуска из свеклы с творожным сыром, медом и орехами

Свекла – 1 шт. (200 г), творожный сыр – 100 г, грецкие орехи – 30 г, мед – 50 г

• Свеклу запечь в фольге до готовности, очистить, нарезать 5–7 кружочков толщиной 0,5 мм.

• На сковороде разогреть мед до появления пузырей, карамелизировать в меде орехи, сдвинуть на край сковороды, карамелизировать в этом же меде свеклу с двух сторон. Выложить

кружочки свеклы на тарелку, на каждый кружочек свеклы выложить творожный сыр и орехи.

Перепелиные яйца с муссом из форели

Перепелиные яйца – 20 шт., форель малосольная (филе без кожи и костей) – 100 г, сливочный сыр – 100 г, икра форели – 50 г

• Перепелиные яйца сварить до готовности, очистить, разрезать пополам, желток вынуть. Филе форели нарезать мелким кубиком, смешать со сливочным сыром, измельчить блендером. Заполнить половинки яиц начинкой, украсить сверху икрой.

Щучья икра «пятиминутка»

На зимней рыбалке часто попадается щука с икрой. Ее очень легко и быстро приготовить, а употреблять ее можно во все постные дни, когда по уставу на трапезе разрешена рыба, и в Великий пост на Лазареву субботу.

Свежая щучья икра – 300 г, соль – 1 ст. л., горячая вода (кипяток) – 1 л

• Очистить щучью икру от пленок. В литре кипятка развести 1 ст. л. соли. Положить в воду икру. Перемешивать икру в течение пяти минут. Откинуть икру на сито, промыть холодной водой. Убрать икру в холодильник на 30 минут. Икра приобретет яркий цвет и станет рассыпчатой. Хранится в холодильнике не более трех суток.

Папушник с икрой

Белый пшеничный хлеб (лучше ремесленный), щучья икра – 200 г, репчатый лук – 1 шт.

• Репчатый лук очистить, мелко нарубить и смешать с щучьей икрой.

• Большой ломоть папушника (рыхлого пшеничного хлеба) намазать щедрым слоем икры с луком.

Яйца с зеленым маслом и икрой сельди

Вареное куриное яйцо – 2 шт., соленая икра сельди – 100 г,

сливочное масло – 100 г, укроп – 4 веточки, булочка ржаная с семечками – 1 шт., листья салата – 4 шт.

• Сливочное масло предварительно выложить из холодильника, чтобы оно стало мягким. Зелень мелко порубить, смешать с размягченным сливочным маслом.

• Яйца сварить, очистить, нарезать кружочком. Ржаные булочки разрезать пополам, намазать зеленым маслом, сверху положить кружочки вареного яйца, на них положить соленую икру сельди или любую другую рыбную икру.

• Подать булочки с яйцом и икрой на листьях салата.

Закуска из копченой ряпушки

Копченая ряпушка – 200 г, ламинария консервированная – 200 г, яйцо куриное – 2 шт., рыжиковое масло – по вкусу

• Яйца сварить, очистить, нарезать дольками. Ряпушку нарезать сегментами. Смешать ламинарию с рыбой и яйцом, заправить рыжиковым маслом.

Заливной линь

Линь целиковый – 400–500 г – 8 шт., морковь – 4 шт., лук репчатый – 4 шт., свежая петрушка – 80 г, перец черный горошком – 32 шт., гвоздика – 16 шт., лавровый лист – 8 шт., соль – 20 г, черный молотый перец

• Рыбу очистить, выпотрошить, удалить жабры, головы оставить. Тушки обсушить бумажными полотенцами, посолить и поперчить снаружи и внутри. Лук и морковь очистить, лук нарезать кольцами, морковь – кружочками. В брюхо каждой рыбы поместить лук, морковь, петрушку, душистый перец и гвоздику. Уложить рыбу в глубокий противень, залить холодной водой так, чтобы она покрыла рыбу на 3–5 мм, добавить в воду 20 г соли и лавровый лист. Духовку разогреть до 180 °С. Поставить противень с рыбой в духовку, когда вода закипит – снять пену, убавить температуру до 120 °С и томить 3 часа. За это время часть воды выкипит, и верхняя часть рыбы подрумянится. Выключить духовку, дать рыбе остыть, затем вытащить лавровый лист, противень накрыть пищевой пленкой и убрать в холод на ночь. За это время оставшаяся жидкость зажелируется, и рыба окажется в оболочке из застывшего рыбного бульона. Подавать рыбу холодной вместе с образовавшимся желе.

Заливное из судака

Вода – 3 л, рыбья мелочь – 2 кг, филе судака – 400 г, лук репчатый – 1 шт., клюква – 50 г, оливки без косточек – 6 шт., петрушка – 30 г, лимон – 1 шт., соль, перец душистый горошком – 8 шт., лавровый лист – 3 шт.

• Рыбу выпотрошить, удалить жабры, не чистить. Залить водой, поставить вариться. Лук очистить, разрезать вдоль на 3–4 части, обжечь на открытом огне или конфорке, положить в бульон вместе со специями. Когда бульон закипит, снять пену, убавить огонь и варить на медленном огне 2 часа. Готовый бульон процедить через марлю, посолить и прокипятить.

• Филе судака нарезать на квадратные куски. Отварить в небольшом количестве кипящей подсоленной воды. У лимона срезать ножом кожуру, разрезать лимон на дольки, удалить косточки, срезать перегородки, так, чтобы осталась чистая мякоть, каждую дольку разрезать пополам. Оливки нарезать поперек колечками. Листья петрушки вымыть, высушить и оставить целыми. В лоток разложить рядами куски рыбы, украсить каждый колечком оливки, ягодкой клюквы, лимоном и листочком зелени, залить бульоном так, чтобы он покрыл куски рыбы сверху. Убрать лоток с заливным в холодное место и держать там, пока он не застынет. Подавать с хреном или горчицей.

Щука отворачиванная

(чиненая тельным)

Щука, тушка с головой – 1 шт. (вес около 1 кг), филе щуки без кожи и костей – 300 г, дробленая пшеница или полба – 50 г, репчатый лук – 1 шт., морковь – 1 шт., укроп – 20 г, растительное масло – 50 мл, черный молотый перец, соль

• На украшение: лимон, свежая зелень, любые свежие овощи

• Сварить дробленую пшеницу до готовности. Из 50 г сырой пшеницы у вас выйдет около 110 г готовой. Вареную пшеницу добавляют в начинку для вкуса и плотности, можно заменить ее на вымоченный и отжатый белый хлеб или не использовать вовсе, увеличив количество рыбного филе в рецепте на 100 г.

• Щуку очистить, удалить жабры, голову оставить.

• Разрезать щуку со спины вдоль позвоночника, через разрез удалить позвоночник вместе с костями, обрезав его ножницами у хвоста и головы.

• Аккуратно соскоблить ножом мясо с кожи, стараясь ее не

прорезать.

• В итоге получится «чулок» из кожи щуки с хвостом и головой.

• Филе щуки, вынутое из нее самой, и дополнительное филе щуки без кожи и крупных костей трижды пропустить через мясорубку. Мелкие кости перерубятся и станут неопасны.

• Репчатый лук нарезать кубиком, морковь натереть на мелкой терке, обжарить на растительном масле.

• Укроп мелко порубить. Смешать рубленое филе с вареной пшеницей, луком и морковью, укропом, посолить, поперчить, тщательно перемешать.

• Набить «чулок» из щуки начинкой, смазать сверху растительным маслом. Поместить щуку на противень, поставить в духовку, разогретую до 170 ˚С, запекать до готовности 40 минут.

• Щуку нарезать поперек на шайбы, вставить между шайбами кружочки лимона, украсить зеленью.

• Тельное из щуки можно подавать и как горячее блюдо, и как холодную закуску.

Щучьи головы чиненые

Щука – 1–1,5 кг – 2 шт., хлеб белый – 200 г, репчатый лук – 1 шт., морковь – 1 шт., чеснок – 20 г, растительное масло – 100 мл, кориандр молотый, перец черный молотый, соль

• Щуку разделать на чистое филе без кожи и крупных костей. Головы разрезать вдоль пополам, удалить жабры, промыть в холодной воде.

• Приготовить начинку: белый хлеб (или сухари из него) размочить в холодной воде, отжать от воды. Чеснок очистить, измельчить. Репчатый лук и морковь очистить, лук нарезать произвольно, морковь натереть на мелкой терке, спассеровать на растительном масле до размягчения.

• Филе щуки дважды пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, чесноком, хлебом. В начинку добавить соль и специи по вкусу, перемешать, пропустить через мясорубку еще раз.

• Половинки щучьих голов начинить фаршем, смазать со всех сторон растительным маслом, запекать в разогретой до 180 ˚С духовке 30 минут.

• Подавать с тертым хреном.

Мясные

Говяжий студень

Говяжьи голяшки – 3 шт., говяжья лопатка на кости – 1 кг, репчатый лук – 2 шт., морковь – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., чеснок – 6 зубчиков, черный перец горошком – 8 шт., лавровый лист – 4 шт., соль

• Говяжьи голяшки тщательно промыть при помощи щетки. Голяшки положить в глубокую кастрюлю, залить 5 литрами холодной воды, довести до кипения, уменьшить нагрев и варить на очень слабом огне 4 часа, постоянно снимая пену. Говяжью лопатку разрубить на несколько частей. Лук, морковь, корень петрушки и чеснок очистить. Лук и морковь разрезать на крупные части, обжечь на плите. Добавить к голяшкам куски лопатки, лук, морковь, корень петрушки. Довести бульон до кипения и варить еще 4 часа на слабом огне, постоянно снимая пену, до полного разваривания мяса на лопатке. За все время варки бульон потеряет до половины своего объема. За 20 минут до окончания варки в бульон добавить соль, перец горошком, лавровый лист. Чеснок мелко порубить. Готовый бульон процедить, мясо снять с костей, разобрать на волокна, уложить в глубокий противень или судок. В бульон добавить рубленый чеснок, по необходимости подсолить его. Залить бульоном подготовленное мясо. Убрать противень или судок в холодное место до полного застывания. Готовый студень разрезать на порционные куски. Подавать с хреном или горчицей.

Заливное из свиного языка и свиной холодец

Вода – 6 л, свиные ноги – 2 шт. (общий вес около 2,6–3 кг), язык свиной – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., морковь – 3 шт., корень сельдерея – 1 шт., чеснок – 1 головка, яйца куриные – 2 шт., петрушка – 50 г, перец черный молотый, соль

• Овощи очистить. Свиные ноги промыть в проточной воде, очистить, обжечь. Сложить в кастрюлю вместе с языком, луком и морковью, залить водой и варить 6 часов. Две моркови вынуть из кастрюли через 40 минут, охладить, фигурно нарезать. Язык вынуть из кастрюли через 2 часа после начала варки, охладить, очистить, нарезать кружочками. Яйца сварить, очистить, нарезать кружочками.

• Готовые ноги достать из бульона, отделить руками мясо от костей.

• Мясо разделить на мелкие кусочки.

• Бульон процедить. Собрать мясо и бульон вместе, добавить

соль, перец и рубленый чеснок, довести до кипения.

• В один лоток выложить нарезанный язык, к которому добавить вареные яйца, фигурно нарезанную морковь. Залить наваром, украсить листьями петрушки. В другой лоток пойдет все оставшееся мясо, это будет холодец. Его залить оставшимся бульоном, по желанию украсить морковью и сельдереем из навара, зеленью, клюквой. Убрать оба лотка в холодильник на ночь.

Домашняя буженина

Свиной окорок без кости – 2 кг, чеснок – 6 зубчиков, молотый душистый перец – 10 г, молотый тмин – 10 г, крупная соль – 40 г

• Чеснок очистить, половину зубчиков нарезать ломтиками, половину оставить целыми.

• Наружный слой сала у окорока неглубоко надрезать «решеткой», вложить в разрезы ломтики чеснока. Острым и тонким ножом проколоть окорок в нескольких местах на глубину 2–3 см, вложить в каждый прокол ломтик чеснока. Окорок сверху натереть солью и специями, оставить мариноваться в холодильнике на время от 30 минут до 12 часов.

• Плотно завернуть подготовленный окорок в фольгу и запекать в русской печи или духовке, разогретой до 170 °С, 2–3 часа.

Домашняя колбаса

Свиная или баранья кишка – 2 метра, мякоть свинины (шея или окорок) – 800 г, мякоть говядины (толстый край или часть задней ноги) – 800 г, острый свиной шпик – 200 г, репчатый лук – 3 шт., чеснок – 3 зубчика, молотый мускатный орех, соль – по вкусу

Для вымачивания кишки перед набивкой: вода – 1 л, столовый 9 % уксус – 100 мл

Для жарки: растительное масло

• Баранью или свиную кишку замочить в холодной воде с добавлением столового 9 % уксуса. Выдерживать кишку в воде с уксусом до ее наполнения фаршем. Это придаст кишке большей эластичности. Репчатый лук очистить, разрезать на четыре части. Чеснок очистить и мелко порубить. Свинину и говядину нарезать небольшими кусками, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой вместе с репчатым луком и чесноком. Свиной шпик нарезать мелким кубиком. Смешать шпик с фаршем, посолить,

добавить по вкусу молотый мускатный орех. Фарш еще раз тщательно перемешать, следя за тем, чтобы шпик и специи равномерно распределились в фарше. Плотно набить кишку фаршем. Концы кишки перевязать шпагатом или ниткой. Набитую колбасу выдержать в холодильнике от 3 до 5 часов. Перед жаркой колбасу проткнуть в нескольких местах иглой. Это делается для того, чтобы во время варки колбаса не лопнула. Колбасу обжарить с двух сторон на растительном масле на сковороде и довести до готовности в духовке, разогретой до 180 °С. Во время запекания периодически поливать колбасу выделившимся жиром. Готовую колбасу подавать горячей с горчицей.

Домашняя ветчина

Свиной карбонад – 2 кг, душистый перец горошком – 5 г, гвоздика – 6 шт., лавровый лист – 4 шт., соль – 100 г

• Приготовить рассол: для этого в 3 л кипящей воды высыпать соль, перец, гвоздику, лавровый лист. Охладить рассол до комнатной температуры, поместить в него свиной карбонад на 24 часа. Просолившееся мясо плотно перевязать бечевкой или натянуть на него специальную пищевую сеточку. Плотно завернуть мясо в пищевую пленку или поместить в рукав для запекания. Варить подготовленное мясо нужно в большой кастрюле на слабом огне в течение 2 часов. Чтобы мясо не всплывало, его необходимо прижать гнетом. Готовое мясо вынуть из кастрюли, охладить до комнатной температуры, убрать в холодильник. Подавать ветчину охлажденной с хреном или горчицей.

Паштет из утиной печени

Утиная печень – 800 г, морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., сливочное масло – 200 г, сливки 33 % – 200 мл, вода – 100 мл, тертый мускатный орех – 1 щепотка, сахар – 10 г, соль, перец – по вкусу

• Печенку зачистить от пленок, нарезать крупными кусками, обжарить в сотейнике с небольшим количеством сливочного масла. Залить сливками, добавить воду, довести до кипения, уменьшить нагрев до минимума, накрыть крышкой и тушить на очень слабом огне. Лук нарезать мелким кубиком, морковь натереть на мелкой терке, обжарить на сковороде с небольшим количеством сливочного масла, добавить сахар, карамелизовать,

добавить к печенке, тушить вместе 1 час. Готовую печенку охладить до комнатной температуры, измельчить блендером вместе с оставшимся сливочным маслом и кориандром, посолить по вкусу, перемешать. Выложить паштет в форму с крышкой и убрать в холодильник.

Заливные рулетики из ветчины

Мясной бульон или вода – 500 мл, желатин – 20 г, творожный сыр – 200 г, чеснок – 2 зубчика, укроп – 20 г, ветчина – 400 г, соль – по вкусу

• Сварить мясной, куриный или овощной бульон, можно просто подсолить воду, довести до кипения.

• Желатин залить 50 мл воды или бульона, оставить на 20 минут до набухания. Затем смешать с оставшимся бульоном или водой, перемешать до растворения.

• Чеснок и зелень мелко порубить, соединить с творожным сыром, досолить по вкусу. Ветчину нарезать на тонкие ломти, завернуть в них начинку. Получившиеся рулетики поместить в прямоугольную форму с невысокими бортами на расстоянии 5 см друг от друга. Влить бульон с желатином так, чтобы рулеты были покрыты на 1 см. Дать остыть при комнатной температуре, затем переставить в холодильник до полного застывания. Можно дополнительно использовать для украшения рулетов: отварную морковь, цветной перец, зеленый горошек, зелень.

Заливной поросенок

1 молочный поросенок весом 1–2 кг, вода – 5 л, желатин – 60 г, морковь – 3 шт., репчатый лук – 2 шт., соленый огурец – 3 шт., петрушка – 50 г, яйца куриные – 5 шт., лимон – 1 шт., чеснок – 3 зубчика, душистый перец горошком – 8 шт., лавровый лист – 3 шт., маслины – 2 шт., соль

• У выпотрошенного поросенка отрубить ноги по коленный сустав, используя разрез в брюшине, осторожно вырезать кости, так, чтобы не повредить кожу. Обсушить поросенка полотенцем, натереть смесью чеснока с солью. Тушку поросенка завернуть в марлю, варить 30 минут, затем добавить лавровый лист и душистый перец и варить еще 10 минут. Одновременно с поросенком его ножки и кости положить в другую кастрюлю и залить 3 л холодной воды, поставить вариться вместе с луком и морковью и стеблями петрушки. Листья петрушки вымыть и

оставить целыми для украшения. Варить кости 30 минут, затем морковь вынуть (она будет нужна для украшения), а кости варить еще 30–40 минут. Желатин залить небольшим количеством холодной воды и поставить набухать. Яйца сварить и очистить, нарезать кружочками. Соленые огурцы очистить от кожицы и нарезать кружочками. С лимона срезать кожуру, нарезать кружочками, вынуть косточки. Вареную морковь нарезать кружочками или звездочками. Готового поросенка осторожно вынуть, развернуть марлю, поросенка охладить. Оба бульона соединить, процедить через двойной слой марли, если бульон мутный, осветлить его, влив в кипящий бульон сырой куриный белок, белок затем выбросить, бульон процедить еще раз. Добавить в бульон желатин, довести до кипения (желатин должен раствориться в бульоне), если нужно – бульон подсолить. Для заливки поросенка потребуется большое углубленное блюдо. Поместить поросенка в центр блюда, на место глаз вставить маслины, аккуратно облить поросенка бульоном с желатином так, чтобы бульон не выходил за края блюда. Обложить поросенка украшением из моркови, огурцов и лимонов с целыми листьями петрушки. Дать желатину слегка застыть, чтобы украшение не сместилось при переносе блюда в холод. Когда желатин схватится, убрать блюдо в холодильник до полного застывания. Подавать с хреном или горчицей.

Русские кисели как холодная закуска

Овсяный кисель

Овсяные хлопья – 1 стакан, вода – 500 мл, хлеб ржаной – 1 ломтик, соль – 1 щепотка, сахар – 2 ч. л.

• Остывшую кипяченую воду налить в банку или кастрюлю, добавить овсяные хлопья, размешать, сверху положить кусочек ржаного хлеба.

• Прикрыть банку крышкой или марлей, поставить в теплое темное место на 1–2 дня, пока не заквасится.

• Когда появится кисловатый запах, процедить кисель через сито, овес протереть.

• Перелить кисель в кастрюлю, добавить соль или сахар по вкусу, довести до кипения и снять с огня.

• Можно пить горячим, можно разлить по чашкам или вазочкам и дать застыть в холодильнике. Можно подать с солеными ржаными сухариками или с медом и ягодами.

Гороховый кисель

1. Из гороховой муки:

Гороховая мука – 200 г, вода – 600 мл, конопляное масло – 50 мл, репчатый лук – 1 шт., растительное масло – 20 мл, соль

• Воду довести до кипения, всыпать, интенсивно помешивая, гороховую муку, варить 3 минуты до загустения. Посолить, перемешать. Выложить в лоток или салатник, убрать в холодильник на ночь. За ночь кисель застынет и будет хорошо резаться ножом. Репчатый лук нарезать толстыми кольцами, обжарить на растительном масле. Подать гороховый кисель с жареным луком, полив сверху конопляным маслом.

2. Из дробленого или целого сухого гороха:

• Горох предварительно замочить в холодной воде на 2 часа. Сварить густую гороховую кашу так, чтобы горох полностью разварился. Для однородности гороховую кашу можно измельчить блендером. Посолить, выложить в форму, убрать в холодильник.

Потепуха с ягодами

Ржаная или гречневая мука – 100 г, простокваша – 200 мл, любые свежие или замороженные ягоды – 100 г, светлый мед – 50 мл

• Ягоды разморозить, растереть с медом. Муку всыпать в простоквашу и тщательно перемешать, чтобы не было комочков. Добавить ягоды с медом, тщательно перемешать. Подавать блюдо холодным.

Дежень

Толокно – 100 г, творог (или простокваша, варенец, сметана, сливки) – 200 г, земляничное варенье (или мед и замороженные или свежие ягоды) – 50 г

• Творог протереть через сито или измельчить блендером, смешать с толокном и ягодами, дать настояться в холодильнике 30 минут.

Клюквенный мусс с манкой

Клюква замороженная – 100 г, сахар – 100 г, вода – 500 мл, манка – 50 г

• Клюкву перетереть с сахаром, залить водой, довести до кипения, снять с огня, дать настояться два часа, процедить, довести до кипения, высыпать манку, постоянно помешивая, варить 5 минут, разлить по вазочкам, дать остыть, убрать в холодильник на два часа, подавать холодным.

Таежная заедка

Свежемороженая брусника – 250 г, сгущенное молоко – 150 г, кедровые орехи – 150 г

• Кедровые орехи обжарить на сухой сковороде. В миску выложить слоями ягоды, сгущенное молоко и орехи.

Салаты

Салат из тыквы с семечками

Тыква очищенная – 150 г, семечки тыквы или подсолнечника – 30 г

Заправка: сок лимона, мед, вода

• Тыкву натереть на терке соломкой, заправить смесью сока лимона, меда и воды, посыпать семечками или любыми орешками

Салат из репы и тыквы

Репа – 150 г, очищенная тыква – 150 г, сок 1 лимона, мед – 50 мл, вода – 30 мл, очищенные семена тыквы или подсолнечника – 30 г

• Репу и тыкву очистить, нарезать тонкой соломкой. Смешать мед, воду и лимонный сок. Репу и тыкву смешать, заправить заправкой, выложить на тарелку, посыпать семечками.

Салат из репы с солеными огурцами

Репа – 200 г, соленые огурцы – 150 г, зеленый лук – 30 г, нерафинированное подсолнечное масло, укроп, соль и перец – по вкусу

• Огурцы нарезать ломтиком. Репу очистить, нарезать

ломтиком. Лук мелко нарезать. Смешать репу, огурцы, лук, заправить маслом, по вкусу добавить соль и перец.

Салат из соленых огурцов с горошком

Огурцы соленые – 500 г, зеленый горошек консервированный – 250 г, лук репчатый – 150 г, укроп – 50 г, масло подсолнечное нерафинированное, перец черный молотый

• Огурцы нарезать ломтиками, репчатый лук очистить и нарезать мелким кубиком, укроп мелко нарезать. Смешать огурцы, лук, горошек и укроп, немного поперчить, заправить маслом.

Салат из репы с редисом, огурцами и сладким перцем

Репа – 200 г, редис – 200 г, огурцы свежие – 200 г, перец сладкий желтый – 1 шт., салат латук – 1 пучок, кинза или петрушка – 30 г, лук красный – 1 шт.

Для заправки: горчица – 2 ст. л., душистое масло – 4 ст. л., лимонный сок – 2 ч. л., душистый перец из мельницы, сахар, соль

• Для заправки смешать все ингредиенты.

• Овощи очистить. Перец, репу, редис, огурец и салат нарезать тонкой соломкой. Зелень мелко порубить. Смешать все ингредиенты, заправить, выложить в салатник.

Салат из стебля сельдерея с репой, яблоком и сладким перцем

Сельдерей стеблевой – 4 шт., репа – 1 шт., яблоко зеленое – 1 шт., грунтовой сладкий перец – 1 шт., петрушка – 10 г, семена подсолнечника – 10 г, сок $^1/_2$ лимона, нерафинированное подсолнечное масло – 30 мл, соль, сахар

• Перец разрезать вдоль, вычистить семена и белые части перца, промыть, нарезать тонкой соломкой. Стебель сельдерея нарезать поперек тонкими ломтиками. Репу и яблоко очистить и натереть на крупной терке.

• Зелень вымыть и порубить. Все ингредиенты смешать, добавить масло, сок лимона, соль, сахар, перемешать.

• Семечки слегка поджарить на сухой сковороде, посыпать ими салат.

Салат «Петровки»

Репа – 1 шт., огурцы – 2 шт., редис – 4 шт., репчатый лук – 1 шт., молодой зеленый горошек – 8 стручков, салат латук – 50 г, зеленый лук – 30 г, укроп – 20 г, петрушка – 20 г, нерафинированное подсолнечное масло, соль (можно использовать конопляное, льняное, тыквенное, рыжиковое масло)

• Репу, редьку и огурец натереть на крупной терке. Репчатый лук нарезать мелким кубиком. Салат латук нарезать соломкой. Укроп, петрушку, зеленый лук мелко нарезать. Горох вылущить из стручков. Все ингредиенты смешать, посолить, заправить маслом.

Салат из помидоров с крымским луком

Очень спелые помидоры – 400 г, крымский лук – 70 г, укроп – 20 г, подсолнечное нерафинированное масло – 50 мл, яблочный уксус – 10 мл, перец из мельницы, соль

• Помидоры нарезать крупными дольками, лук – полукольцами. Укроп мелко нарезать. Смешать помидоры, лук, укроп, заправить маслом и уксусом, посолить и поперчить.

Салат из красной фасоли с грибами и сухариками

Фасоль красная консервированная – 400 г, грибы маринованные – 100 г, лук красный – 1 шт., чеснок – 2 зубчика, укроп – 10 г, хлеб черный – 100 г, растительное масло – 20 мл, соль, постный майонез – 100 г

• Фасоль откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости. Репчатый лук очистить, нарезать кубиком. Грибы маринованные откинуть на дуршлаг. Чеснок мелко порубить. У хлеба обрезать корки, нарезать кубиком, посолить, добавить чеснок, полить маслом, перемешать, засушить в духовке. Смешать фасоль, грибы, лук, сухарики, заправить майонезом и перемешать, если нужно – посолить, посыпать салат рубленым укропом.

Салат из конского щавеля и латука с огурцом

Листья конского щавеля (или обычный щавель) – 100 г, салат латук – 100 г, огурец свежий – 2 шт., редис – 100 г, зеленый лук – 30 г, укроп – 20 г, сметана – 70 г, перец черный молотый, соль

• Овощи и зелень промыть в холодной воде, обсушить. Салат и щавель нарезать соломкой, огурцы и редис – ломтиком, укроп и

лук – мелко нашинковать. Смешать все ингредиенты, посолить, поперчить, заправить сметаной.

Салат со стручками молодого горошка

Огурцы свежие – 2 шт., салат листовой фиолетовый – 100 г, неспелые стручки горошка – 8 шт., зеленый лук – 30 г, укроп – 30 г, нерафинированное подсолнечное масло – 50 мл, соль

• Овощи и зелень вымыть и обсушить, огурцы нарезать ломтиками.

• Салат нарезать широкой соломкой.

• Зеленый лук и укроп мелко нашинковать. Незрелые стручки зеленого горошка нарезать поперек на 3 части каждый.

• Все смешать, посолить, заправить ароматным маслом.

Салат с лососем и молодым горошком

Филе лосося без кожи и костей – 150 г, спелые стручки горошка – 20 шт., огурцы свежие – 2 шт., листовой салат – 70 г, яйца перепелиные – 6 шт., рыжиковое масло – 70 мл, сок лимона – 30 мл, перец душистый из мельницы, соль

• Подготовить основу салата: яйца сварить вкрутую, очистить, разрезать вдоль пополам. Горошек вылущить из стручков.

• Овощи и зелень вымыть и обсушить, огурцы нарезать ломтиками. Салат нарезать шашками.

• Смешать огурцы, горошек, яйца, салат, заправить маслом и лимонным соком. Лосось нарезать крупным кубиком, бланшировать в подсоленной воде, выложить сверху на салат, поперчить.

Салат с икрой минтая

(Рецепт для Лазаревой субботы)

Салат латук – 400 г, огурцы свежие – 200 г, икра минтая – 130 г, петрушка – 30 г, лук зеленый – 30 г, горчичное масло

• Латук нарезать шашками, огурцы нарезать тонкой соломкой, петрушку и лук мелко нашинковать, смешать все ингредиенты, заправить маслом.

Монастырский салат из палтуса

(Рецепт Данилова монастыря)

Палтус копченый филе – 150 г, корень сельдерея – 250 г, сладкий перец – 100 г, салат латук – 4 листа, постный майонез – 100 г, петрушка – 1 веточка, черный молотый перец, соль

• Копченый палтус нарезать крупной соломкой, корень сельдерея очистить, нарезать тонкой соломкой. Болгарский перец разрезать пополам, очистить от зерен и белой мякоти, промыть, нарезать соломкой. Листья салата вымыть и обсушить. Сельдерей смешать с палтусом и перцем, заправить майонезом, поперчить и посолить по вкусу. Выложить салат горкой на листья латука, украсить свежей зеленью.

Картофельный салат с судаком

Филе судака – 400 г, картошка – 200 г, яйца – 4 шт., огурцы – 150 г, майонез – 150 г, листья салата – 4 шт., укроп или петрушка – 2 веточки, перец черный молотый, соль

• Картошку сварить «в мундире», дать остыть, очистить, нарезать средним кубиком. Яйца сварить и очистить. Филе судака нарезать крупными кубиками и отварить на пару, чтобы нарезанная рыба не потеряла форму. Листья салата и зелень промыть и обсушить. Яйца и огурцы нарезать средними кубиками. Добавить рыбу, поперчить и посолить. Добавить майонез и осторожно перемешать. Готовый салат выложить на листья салата и украсить зеленью.

Картофельный салат с сайрой

Сайра консервированная – 1 банка (240 г), картошка – 3 шт., стручковая фасоль – 100 г, салат латук – 1 пучок, помидоры – 3 шт., красный лук – $^1/_2$ шт.

Заправка: растительное масло – 30 мл, соевый соус – 20 мл, яблочный уксус или лимонный сок – 10 мл, горчица – 5 г

• Приготовить заправку: соединить все ингредиенты и взбить венчиком.

• Картофель сварить «в мундире», очистить, нарезать ломтиками.

• Помидоры нарезать на 6–8 долек.

• Фасоль обжарить на растительном масле. Салат латук нарезать шашками.

• Лук очистить, нарезать кубиком. Смешать сайру без жидкости с частью заправки. Смешать фасоль, картофель, лук,

помидоры, заправить. Сделать на тарелке «подушку» из латука, выложить салат, сверху салата выложить сайру.

Салат из репы и отварного языка с перепелиными яйцами

Молодая репа – 200 г, отварной говяжий язык (или любое вареное мясо) – 200 г, малосольный огурец – 200 г, красный лук – 50 г, перепелиные яйца – 8 шт.

Для заправки: мягкая горчица – 30 г, майонез – 50 г, мед светлый жидкий – 10 г

• Смешать майонез с горчицей и медом.

• Лук и отварной язык нарезать соломкой, заправить заправкой.

• Огурцы нарезать соломкой. Репу очистить, нарезать тонкой соломкой. Смешать репу, огурцы, заправленный язык, выложить в салатник.

• Сварить перепелиные яйца, очистить, нарезать пополам и положить в салат.

Салат из репы с грибами и ветчиной

Молодая репа – 200 г, огурец – 100 г, куриное яйцо – 2 шт., ветчина – 100 г, мелкие маринованные грибы – 100 г, майонез – 100 г, зелень петрушки – 10 г, соль

• Яйца сварить, очистить, нарезать дольками. Огурцы и репу нарезать тонкой соломкой, посолить, перемешать. Ветчину нарезать соломкой. Петрушку мелко порубить. Смешать репу и огурцы с ветчиной, зеленью и грибами, заправить майонезом, выложить в салатник, украсить дольками яйца.

Салат из корня сельдерея с бужениной

Корень сельдерея – 350 г, буженина – 150 г, маринованный огурец – 100 г, зеленый лук – 20 г, майонез – 100 г, соль и перец – по вкусу

• Корень сельдерея очистить, нарезать средним кубиком, сварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, охладить. Буженину и огурцы нарезать средним кубиком. Зеленый лук мелко нарезать. Смешать сельдерей, буженину, огурцы, лук, заправить майонезом, посолить и поперчить по вкусу.

Салат из соленых рыжиков с курицей

Куриное филе – 200 г, яйца – 2 шт., красный лук – 1 шт., соленые рыжики – 300 г, сметана 15 % жирности – 100 г, растительное масло – 30 мл, сливочное масло – 20 г, укроп – 20 г, перец черный молотый, соль

• Куриное филе нарезать брусочком, посолить, поперчить, обжарить на смеси растительного и сливочного масла так, чтобы не пересушить. Яйца сварить вкрутую, очистить, нарезать дольками. Лук очистить, нарезать соломкой. Рыжики нарезать брусочком или ломтиком. Укроп мелко порубить. Смешать все ингредиенты, заправить сметаной, добавить соль и перец по вкусу.

Салат из белых грибов с перепелиным мясом и перепелиными яйцами

Перепела (тушки) – 1 кг, белые грибы замороженные – 600 г, перепелиные яйца – 20 шт., лук репчатый – 3 шт., салат «Фрилис» – 1 пучок, майонез – 200 г, каперсы – 50 г, масло сливочное – 30 г, масло растительное – 50 мл, соль, перец черный молотый

• Перепелов сварить в подсоленной воде до готовности, охладить, отобрать мясо от костей, мясо разобрать на волокна или нарезать соломкой. Грибы разморозить, нарезать ломтиком. Лук очистить, нарезать кубиком, обжарить вместе с грибами на смеси растительного и сливочного масла. Яйца сварить вкрутую, очистить, разрезать пополам. Салат «Фрилис» разобрать на листьях, вымыть, обсушить, уложить в салатник целыми листами. Каперсы мелко порубить и смешать с майонезом. Соединить перепелиное мясо, грибы, яйца, заправить соусом, добавить соль и перец по вкусу, выложить горкой на листья салата.

Салат с копченой курицей

Копченое куриное филе – 150 г, свежий огурец – 1 шт., сладкий перец – 1 шт., твердый сыр – 50 г, красный лук – $^1/_2$ шт., листья салата – 4 шт., майонез – 40 г, соль, перец – по вкусу

Для сухариков: белый хлеб – 70 г, чеснок – 1 зубчик, растительное масло

• Приготовить сухарики: чеснок выдавить через пресс, смешать с маслом и паприкой, белый хлеб нарезать кубиками,

заправить маслом со специями, посушить в духовке до румяности при 160 °С, охладить. Сыр натереть на крупной терке. Куриное филе, огурцы, перец и лук нарезать средним кубиком, смешать, заправить майонезом, добавить соль и перец по вкусу, выложить на листья салата, сверху посыпать сухариками.

Салат из говядины с солеными огурцами и маслятами

Говяжья вырезка (можно свиную) – 200 г, соленые огурцы – 200 г, маслята свежие – 300 г, лук красный – 1 шт., укроп – 30 г, майонез – 80 г, мягкая горчица – 20 г, перец черный молотый, соль

Для варки говядины: вода – 1 л, лавровый лист – 3 шт., перец черный горошком – 8 шт., чеснок – 3 зубчика, гвоздика – 6 шт., соль – 5 г

• Вырезку сварить до готовности в кипящей соленой воде со специями. Охладить, нарезать тонким брусочком. Маслята очистить, промыть, варить в соленой воде 20 минут, снимая пену, откинуть на дуршлаг, промыть. Огурцы и лук нарезать тонкой соломкой, укроп мелко порубить. Майонез смешать с горчицей. Смешать все ингредиенты, заправить, добавить соль и перец по вкусу.

Салат из говяжьего языка

Для варки языка: говяжий язык – 1 кг, вода – 3 л, морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., укроп или петрушка – 1 пучок (50 г), чеснок – 3 зубчика, перец горошком – 6 шт., лавровый лист – 3 шт., соль – 20 г

Для салата: отварной говяжий язык – 300 г, яйца куриные – 2 шт., огурец свежий – 2 шт., красный лук – 1 шт., сельдерей стеблевой – 2 шт., лук зеленый – 50 г, укроп – 30 г, майонез – 80 г, горчица – 10 г, перец черный молотый, соль

• Приготовить язык. Тщательно промыть его в холодной воде, затем поместить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить очищенные лук, морковь, чеснок, зелень, соль, перец горошком, лавровый лист. Довести до кипения, снять пену, убавить огонь, варить при слабом кипении 2 часа. Готовый язык положить в ледяную воду, дать остыть, очистить кожу. Бульон можно использовать для первых блюд. Оставшийся язык хранить в холодильнике в бульоне.

• Приготовить салат. Овощи и зелень вымыть. Яйца сварить вкрутую и очистить, нарезать ломтиком. Огурцы и сельдерей

нарезать ломтиком. Красный лук нарезать полукольцами. Зеленый лук и укроп мелко порубить. Смешать огурцы, сельдерей, лук и зелень, яйца, посолить, поперчить, заправить майонезом, выложить в салатник. Язык нарезать половинками кружочков и выложить сверху салата.

Салат из индейки с жареным перцем и перепелиными яйцами

Копченое филе индейки – 400 г, корнишоны – 150 г, перепелиные яйца – 12 шт., красный сладкий перец – 1 шт., желтый сладкий перец – 1 шт., красный лук – 1 шт., оливки без косточек – 50 г, майонез – 150 г, петрушка – 20 г, соль, черный молотый перец

• Сладкий перец разрезать на четыре части, очистить от семян и перегородок, обжарить на гриле или сковороде. Перепелиные яйца сварить, очистить и разрезать пополам. Индейку нарезать крупными ломтиками. Корнишоны нарезать ломтиками. Лук нарезать полукольцами. Петрушку мелко порубить. Смешать ломтики индейки, корнишоны, перепелиные яйца, зелень и лук, посолить, поперчить, заправить майонезом. В салатник выложить ломтики обжаренного перца, сверху выложить салат. Украсить оливками.

Салат из свеклы с черносливом и орехами

Свекла – 200 г, чернослив – 50 г, грецкий орех очищенный – 30 г, сок $^1/_2$ лимона, соль

• Свеклу сварить «в мундире», очистить, натереть тонкой соломкой. Чернослив промыть теплой водой, если он жесткий, обдать его кипятком, нарезать соломкой. Выдавить сок из половины лимона. Грецкие орехи порубить. Добавить в свеклу чернослив, грецкий орех, лимонный сок, перемешать.

Винегрет с икрой сельди

(Рецепт для Лазаревой субботы)

Свекла – 300 г, картошка – 300 г, соленые огурцы – 150 г, горошек зеленый замороженный – 150 г, морковь – 150 г, икра сельди – 200 г, красный лук – 80 г, зеленый лук – 10 г, укроп – 10 г, нерафинированное подсолнечное масло, укроп, перец душистый в мельнице

• Свеклу, морковь и картофель сварить «в мундире»,

охладить, очистить, нарезать вместе с огурцами средним кубиком, красный лук очистить, нарезать мелким кубиком. Зеленый горошек обдать кипятком. Зеленый лук и укроп мелко нарезать.

• Смешать овощи, горошек и укроп, заправить маслом, поперчить душистым перцем из мельницы, перемешать, сверху выложить икру сельди, посыпать зеленым луком.

Винегрет с солеными грибами и фасолью

Свекла – 150 г, картошка – 150 г, фасоль белая консервированная – 70 г, соленые огурцы – 70 г, рыжики соленые (можно использовать любые другие соленые грибы) – 100 г, красный лук – 30 г, нерафинированное подсолнечное масло – 50 мл, укроп – 7 г, перец душистый из мельницы

• Свеклу и картофель сварить «в мундире», охладить, очистить, нарезать вместе с огурцами средним кубиком. Красный лук очистить, нарезать мелким кубиком. Рыжики нарезать крупными дольками. Укроп мелко порубить.

• Смешать все ингредиенты, заправить маслом, поперчить душистым перцем из мельницы.

Винегрет со стерлядью

Стерлядь целиковая (тушка весом около 1 кг), свекла – 3 шт., картошка – 4 шт., соленые огурцы – 4 шт., укроп – 50 г, соль

Для украшения: кресс-салат 1–2 пучка

Для соуса: мягкая горчица – 100 г, оливковое масло холодного отжима – 150 мл, сок 1 лимона, каперсы – 50 г

• У стерляди удалить жабры и вязигу, промыть. Припустить рыбу в соленой воде с белыми кореньями, морковью и стеблями укропа. Вынуть стерлядь, охладить, разобрать на чистое филе без костей. Филе нарезать ломтиками. Свеклу и картофель отварить «в мундире», очистить, нарезать ломтиками. Обрезки от картофеля и свеклы мелко порубить. Укроп мелко порубить. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, мелко порубить, смешать с мелко нарубленной свеклой, картофелем и рубленым укропом.

• Приготовить соус: из лимона выжать сок, каперсы мелко порубить. В горчицу добавить лимонный сок, перемешать. Горчицу с лимоном интенсивно взбивать венчиком, тонкой струйкой вливая оливковое масло, чтобы соус получился

однородным. В готовый соус добавить рубленые каперсы и перемешать.

• В салатник положить слой картофеля, затем свеклы, затем рыбы, полить соусом, сверху положить слой рубленых овощей с зеленью. Уложить винегрет слоями в форме пирамиды, поливая каждый слой соусом. Убрать готовый винегрет в холодильник на 1 час. Перед подачей гарнировать винегрет кресс-салатом.

Салат Оливье по рецепту 1894 ГОДА

(Журнал «Наша пища» за 1894 год)

Рябчик – 1 шт., картошка (нерассыпчатых сортов) – 4 шт., свежие огурцы – 2–3 шт., каперсы – 20 г, оливки натуральные сорта «Каламата» (без косточек) – 6 шт. (50 г)

Украшение: вареные раковые шейки – 8–10 шт., салат латук – 1 пучок, готовый ланспик – 50 г

Соус: соус «Провансаль» – 80 г, соус «Соя Кабуль» – 10–20 г, по вкусу (в самом крайнем случае заменить на вустерский соус)

• «Изжарить рябчика, остудить, нарезать небольшими ломтиками; приготовить сваренный (нерассыпчатый) картофель, также ломтиками, и ломтики свежих огурцов, затем прибавить капорцев и оливок; все это перемешать и залить вдоволь нижеследующим соусом: в обыкновенный холодный соус “Провансаль” прибавить “Сою Кабуль” до темноватого цвета и пикантного вкуса, замаскировать сверху раковыми шейками, листочками салата латука и немного рубленым ланспиком.

• Подавать очень холодным в хрустальной вазе, как маседуан из фруктов.

• В зимнее время свежие огурцы можно заменить крупными корнишонами. Рябчика можно заменить также тетеркой, куропаткой или курицей, но вкус этой закуски тогда уже не будет такой тонкий».

Приготовление ланспика

Для бульона: куриные лапы – 500 г, вода – 1 л, лук репчатый – 1 шт., корень пастернака – 1 шт., душистый перец горошком – 5–6 шт., гвоздика – 3–4 шт., лавровый лист – 2 шт., соль

Желатин – 15 г

Яичный белок от 2 яиц

• Сварить крепкий куриный бульон, снять жир, выпустить в бульон яичный белок, перемешать, довести до кипения, белок выбросить. Бульон процедить через сито, посолить по вкусу. Желатин залить 30 мл воды, дать набухнуть.

• В горячий бульон ввести желатин, перемешать до растворения, налить в плоскую форму, убрать в холод до застывания.

• Готовый ланспик нарезать брусочками или кубиком, выложить сверху оливье.

Оливье монастырский с копченой скумбрией

Картошка – 4 шт., морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., соленый огурец – 3 шт., яйцо куриное – 2 шт., зеленый горошек – 100 г, копченая скумбрия (филе без кожи и костей) – 300 г, майонез – 100 г, укроп свежий, перец черный молотый, соль

• Картофель и морковь сварить «в мундире», охладить, очистить, нарезать средним кубиком. Яйца сварить, очистить, нарезать кубиком.

• Филе скумбрии нарезать крупным кубиком. Огурцы нарезать средним кубиком.

• Лук очистить, нарезать мелким кубиком. Смешать в посуде нарезанные овощи, рыбу, зеленый горошек, посолить, поперчить, заправить майонезом и перемешать, подавать охлажденным, украсив свежей зеленью.

Постный Оливье с лососем

(Рецепт Данилова мужского монастыря г. Москвы)

Картошка – 3 шт., морковь – 1 шт., соленый огурец – 2 шт., зеленый горошек – 40 г, репчатый лук – $^1/_2$ шт., филе малосольного лосося – 200 г, постный майонез – 100 г, зелень – 10 г, соль, перец

• Картофель и морковь сварить «в мундире», охладить, очистить, нарезать кубиком.

• Филе лосося нарезать кубиком.

• Огурцы нарезать кубиком.

• Лук очистить, нарезать мелким кубиком, ошпарить кипятком. Смешать нарезанные овощи, рыбу, зеленый горошек, посолить, поперчить, заправить майонезом и перемешать, подавать охлажденным, украсив свежей зеленью.

Постный Оливье с грибами

Картошка – 2 шт., соленые грибы (белые, грузди, рыжики) – 100 г, соленый огурец – 1 шт., зеленый горошек – 40 г, морковь – $^1/_2$

шт., красный лук – 1/2 шт., постный майонез – 80 г, укроп – 10 г, соль, перец

• Картофель и морковь отварить «в мундире», охладить, очистить, нарезать мелким кубиком.

• Красный лук и соленый огурец нарезать мелким кубиком.

• Соленые грибы нарезать небольшими дольками, укроп порубить.

• Смешать все ингредиенты, заправить постным майонезом.

Постный Оливье с шампиньонами и моченым яблоком

Картошка – 3 шт., шампиньоны свежие – 150 г, соленый огурец – 2 шт., моченое яблоко – 1 шт., морковь – 1 шт., репчатый лук – 1/2 шт., постный майонез – 100 г., укроп – 15 г, соль, перец

• Картофель и морковь отварить «в мундире», охладить, очистить, нарезать мелким кубиком.

• Моченое яблоко, репчатый лук и соленый огурец нарезать мелким кубиком.

• Шампиньоны нарезать небольшими дольками, обжарить на растительном масле до румяности, охладить, укроп мелко порубить.

• Смешать все ингредиенты, заправить постным майонезом.

Картофельный салат с огурцом, редисом и сельдереем

Картофель – 3 шт., свежий огурец – 2 шт., стебель сельдерея – 1 шт., редис – 3 шт., зеленый лук – 3 стрелки, подсолнечное масло нерафинированное, соль, перец

• Картофель сварить «в мундире», охладить, нарезать ломтиком. Огурец, редис, сельдерей нарезать ломтиком. Зеленый лук мелко нарезать. Смешать все ингредиенты, заправить маслом, добавить соль и перец по вкусу.

Салат из цыпленка с грибами

Цыпленок – ½ тушки (600 г), грибы лесные замороженные – 300 г, лук репчатый – 2 шт., укроп – 20 г, майонез – 100 г, сливочное масло – 100 г, перец черный молотый, соль

• Цыпленка сварить до готовности, отобрать мясо от кости, нарезать соломкой.

• Грибы разморозить, если крупные – нарезать ломтиками,

обжарить на сливочном масле, посолить.

• Репчатый лук нарезать полукольцами, обжарить. Укроп мелко порубить.

• Смешать курицу, грибы, лук, укроп, майонез, перемешать, добавить соль и перец по вкусу.

• Лесные грибы можно заменить на соленые или маринованные или на свежие шампиньоны, вешенки, шиитаке, которые для салата нужно будет пожарить до готовности.

Салат из свинины с грибами

Свиная вырезка – 300 г, картошка – 500 г, салат айсберг – 100 г, маринованные грибы – 100 г, яйца перепелиные – 6 шт., лук репчатый красный – 50 г, перец душистый из мельницы, соль

Маринад для свинины: имбирь свежий – 20 г, чеснок – 3 зубчика, соевый соус – 20 мл

Заправка: майонез – 100 г, мед – 30 г, горчица дижонская – 20 г

• Имбирь и чеснок очистить, натереть на терке, смешать с соевым соусом, замариновать мясо, оставить на два часа, затем завернуть в фольгу, запекать 30 минут при 200 ˚С. Пока мясо запекается: яйца сварить, очистить, разрезать пополам.

• Картошку сварить «в мундире», охладить, очистить, нарезать ломтиком. Грибы откинуть на дуршлаг. Лук нарезать полукольцами. Салат айсберг нарезать шашками. Для заправки смешать все ингредиенты.

• Смешать картошку, грибы, салат, яйца, лук заправить заправкой, выложить в салатник. Мясо вынуть из фольги, нарезать крупными ломтиками, положить горячим сверху салата.

Салат «Индигирка»

(Арктическая кухня)

Филе северной рыбы глубокой заморозки (чир, сиг, омуль, муксун, щекур) – 300 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 30 мл, уксус яблочный – 10 мл, соль, перец – по вкусу

• Замороженное филе рыбы нарезать средним кубиком. Лук нарезать мелким кубиком. Смешать рыбу и лук, заправить маслом и уксусом. Довести до вкуса солью и перцем. Подавать быстро, чтобы рыба не успела разморозиться.

Салат из спаржи, примулы весенней и лука слизуна

Спаржа молодая – 4 стебля, лук слизун – 1 стебель, примула весенняя – 3 веточки

Для заправки: сок 1 лимона, оливковое масло – 2 ст. л., соль, сахар

• Смешать все ингредиенты.

• Зелень вымыть, обсушить.

• У спаржи отрезать жесткие стебли внизу, саму спаржу нарезать поперек и немного наискосок.

• У лука удалить жесткие стебли, остальные нарезать как спаржу.

• У примулы отделить цветки, стебель нарезать как лук и спаржу.

Смешать все ингредиенты, полить заправкой, осторожно перемешать.

• Можно перемешать без цветков, а ими украсить салат при подаче.

Салат яичный с огурцами и зеленым луком

Яйца куриные – 5 шт., огурец свежий – 3 шт., лук зеленый – 50 г, сметана 20 % жирности – 100 г, соль

• Яйца сварить, очистить, нарезать дольками. Огурцы нарезать ломтиком. Зеленый лук мелко нарезать. Смешать яйца, огурцы, лук, заправить сметаной.

Салат с черемшой и перепелиными яйцами

Свежая черемша – 200 г, перепелиные яйца – 10 шт., огурец – 2 шт., помидоры – 2 шт., зеленый лук – 50 г, укроп – 30 г, сметана 20 % жирности – 100 г, перец черный молотый, соль

• Яйца сварить, очистить, разрезать пополам. Овощи и зелень вымыть. Черемшу нарезать соломкой, огурцы нарезать крупным кубиком, помидоры нарезать дольками, зеленый лук и укроп мелко нашинковать. Смешать все ингредиенты, посолить и поперчить, заправить сметаной.

Горячие закуски

Гречневики

(Старинная русская уличная еда)

Гречка – 100 г, манка – 3 ст. л., репчатый лук – 1 шт., растительное масло, соль

• Заранее сварить вязкую гречневую кашу, добавить манку, перемешать, охладить, хранить в холодильнике. Небольшой стаканчик смазать внутри растительным маслом, заполнить гречневой начинкой. Сформировать несколько гречневиков.

• Репчатый лук очистить, нарезать кольцами, обжарить на сковороде.

• На этом же масле обжарить гречневики.

• Подать с жареным луком.

Гречневые покаченики

Картошка – 300 г, гречка – 70 г, мука пшеничная в. с. – 50 г, репчатый лук – 1 шт., растительное масло – 50 мл, панировочные сухари – 100 г, соль

• Картошку сварить «в мундире», очистить, натереть на крупной терке. Сварить рассыпчатую гречневую кашу, добавить тертый картофель и муку, размять все вместе толкушкой. Лук нарезать мелким кубиком, обжарить на растительном масле, добавить в картофельно-гречневую массу вместе с солью, вымесить руками. Сформировать из массы шарики размером с грецкий орех, обвалять в сухарях, обжарить на сковороде на растительном масле.

Рыжики, жаренные в сметане

Свежие рыжики – 500 г, репчатый лук – 2 шт., сметана 20 % жирности – 350 мл, растительное масло – 20 мл, сливочное масло – 50 г, укроп – 20 г, перец черный молотый, соль

• Рыжики промыть в холодной воде, обсушить, нарезать дольками или ломтиками. Репчатый лук очистить, нарезать полукольцами. Жарить лук с рыжиками на смеси сливочного и растительного масла 10–15 минут, пока не выпарится почти вся жидкость, посолить, поперчить, добавить сметану, перемешать, довести до кипения, если нужно – досолить, при подаче посыпать рубленым укропом. Идеально сочетается с вареной картошкой.

Жареха с рыжиками

Рыжики свежие – 500 г, картошка молодая – 1 кг, репчатый лук – 2 шт., зеленый лук – 30 г, укроп – 20 г, растительное масло – 80 мл, перец черный молотый, соль

• Зелень вымыть, обсушить. Репчатый лук очистить, нарезать полукольцами. Картошку вымыть, но не чистить, нарезать брусочками. Грибы очистить, промыть, обсушить, нарезать ломтиками или брусочками. Жарить картошку с репчатым луком и грибами на сковороде до готовности, посолить, поперчить, перед подачей посыпать рубленым зеленым луком и укропом.

Картофельные лодочки с лисичками

Картошка молодая крупная – 5 шт., лисички свежие – 500 г, репчатый лук – 2 шт., молодой зеленый горошек – 8 стручков, чеснок – 2 зубчика, укроп – 20 г, растительное масло – 80 мл, соль

• Картошку вымыть, не чистить, разрезать пополам, вынуть ложкой сердцевину, бланшировать в подсоленной воде 10 минут, вынуть, обсушить, смазать растительным маслом. Поставить в духовку, разогретую до 200 ˚С, на 10 минут. Лисички замочить на час в холодной воде, почистить, обсушить, нарезать дольками. Горошек вылущить из стручков. Лук нарезать мелким кубиком. Укроп и чеснок мелко порубить. Обжарить на сковороде на растительном масле лисички с луком, в конце добавить зеленый горошек, укроп с чесноком и соль. Подпеченные в духовке картофельные лодочки заполнить горячей начинкой и подавать.

Брюква чиненая

Брюква – 4 шт., сметана – 300 мл, творог – 200 г, яйцо – 1 шт., укроп – 50 г, чеснок – 2 зубчика, топленое масло – 50 г, соль

• Брюкву очистить, вырезать середину, чтобы получилась чашка, натереть солью, положить в чугунок, добавить масло, залить водой, чтоб покрыла брюкву, накрыть крышкой, поставить в русскую печь на вольный дух или в духовку, разогретую до 180 ˚С на 10 минут. За это время укроп и чеснок порубить, смешать с творогом, посолить, добавить сырое яйцо, перемешать.

• Брюкву достать из печи, слить воду, начинить творогом, убрать обратно в горшок, залить сметаной, накрыть крышкой, томить в печи или духовке еще 30 минут.

Репа чиненая

Репа – 4 шт., ветчина – 100 г, репчатый лук – 1 шт., зеленый горошек молодой лущеный – 40 г, сливки 22 % жирности – 100 мл, укроп – 10 г, растительное масло – 40 мл, черный молотый перец, соль

• Репу очистить, вырезать сердцевину, вырезанную мякоть нарезать мелким кубиком. Репчатый лук и ветчину нарезать так же. Репу отварить в кипящей подсоленной воде до готовности. Репчатый лук спассеровать на растительном масле вместе с нарезанной частью репы, добавить ветчину, зеленый горошек, обжарить вместе, добавить сливки, перемешать и довести до кипения, посолить и поперчить. Репу поместить на противень, начинить, поставить в духовку на 10 минут при 180 ˚С. При подаче посыпать рубленым укропом.

Куриный жюльен с грибами

Сыр твердый – 100 г, куриное филе – 200 г, лесные грибы свежие – 200 г, сливки 20 % – 250 мл, лук репчатый – 1 шт., сливочное масло – 80 г, перец черный молотый, соль

• Грибы очистить, нарезать ломтиками, сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, промыть. Нарезать курицу средним кубиком, лук очистить, нарезать мелким кубиком. Обжарить курицу с луком и грибами на сливочном масле, залить сливками, кипятить, постоянно помешивая до загустения. Посолить и поперчить по вкусу. Сыр натереть на крупной терке. Жюльен разложить по кокотницам, посыпать сыром, подпечь в духовке до румяности.

ЖЮльен с грибами и ветчиной

Ветчина домашняя – 100 г, белые грибы – 100 г, репчатый лук – 1 шт., сливки (жирность 20–30 %) – 200 мл, твердый сыр – 50 г, топленое масло – 80 г, черный молотый перец, соль

• Ветчину нарезать короткой соломкой. Сыр натереть на крупной терке. Грибы очистить, нарезать ломтиками. Репчатый лук нарезать мелкими кубиками. Грибы и лук обжарить на сковороде на топленом масле. Добавить ветчину, подсолить, поперчить, перемешать. Влить в сковороду сливки, довести до кипения, уменьшить нагрев и тушить в сковороде, постоянно помешивая, до тех пор, пока сливки не загустеют. Разложить массу по кокотницам, посыпать тертым сыром и запечь в духовке с верхним нагревом так, чтобы сыр расплавился и образовал

румяную корочку.

Постный жюльен из белых грибов

(Рецепт Данилова мужского монастыря г. Москвы)

Грибы белые сухие – 150 г (или замороженные грибы – 400 г, или свежие грибы – 500 г), лук репчатый – 2 шт., сливки сухие соевые – 100 г, мука пшеничная в. с. – 1 ст. л., растительное масло, черный молотый перец, соль

• Если грибы свежие, их следует очистить, промыть, нарезать ломтиками, обжарить на сковороде. Замороженные грибы разморозить, откинуть на дуршлаг, тщательно отжать от воды, если грибы целиковые, нарезать их ломтиками, обжарить на сковороде, далее готовить жюльен как в рецепте ниже.

• Сухие белые грибы замочить в холодной воде на ночь, после чего их следует промыть в холодной воде от песка, сварить в кастрюле до готовности, откинуть на дуршлаг, отжать от влаги. Если грибы не нарезаны, их нужно нарезать некрупными ломтиками.

• Репчатый лук нарезать мелким кубиком, обжарить на сковороде на растительном масле. Добавить грибы и обжарить их вместе с луком.

• Добавить в сковороду муку, обжарить, быстро перемешивая, чтобы мука не успела сбиться в комочки. Вскипятить 1 стакан воды, всыпать в него соевые сливки и тщательно размешать. Влить в сковороду разведенные сливки, довести до кипения, убавить огонь и тушить в сковороде, постоянно помешивая, до тех пор, пока жюльен не загустеет. Посолить, поперчить, перемешать, разложить по кокотницам и подавать.

Постный жюльен из судака с белыми грибами

Филе судака без кожи и костей – 400 г, грибы белые сухие – 80 г, лук репчатый – 1 шт., сливки сухие соевые – 100 г, кипяток – 300 мл, мука пшеничная в. с. – 20 г, растительное масло – 50 мл, черный молотый перец, соль

• Сухие белые грибы замочить в холодной воде на ночь, после чего промыть в холодной воде от песка, сварить в кастрюле до готовности, откинуть на дуршлаг, отжать от влаги, нарезать ломтиками.

• Рыбу нарезать средним кубиком, репчатый лук нарезать мелким кубиком, обжарить рыбу, грибы и лук на сковороде на

растительном масле, добавить муку, обжарить вместе, влить кипяток, перемешать, добавить сухие соевые сливки, довести до кипения, убавить огонь и тушить в сковороде, постоянно помешивая, до тех пор, пока жюльен не загустеет.

• Посолить, поперчить, перемешать, разложить по кокотницам и подавать горячим.

Рыбные

Завитки из судака с сыром

(Рецепт Данилова мужского монастыря г. Москвы)

Филе судака без кожи и костей – 800 г, твердый сыр – 200 г, помидоры – 2 шт., листья шпината – 50 г, сливки 22 % жирности – 400 мл, укроп или петрушка – 2 веточки, молотая паприка – 1 г, черный молотый перец, соль

• Листья шпината промыть, если шпинат замороженный – разморозить. Филе судака нарезать на восемь прямоугольных пластин, слегка отбить, посолить, поперчить. Сыр разрезать на 8 брусочков. Помидоры нарезать тонкими кружочками. На каждый прямоугольник рыбного филе положить по два кружочка помидора и два листика шпината. В центр уложить по брусочку сыра и свернуть филе в плотные рулетики. Рулетики сколоть шпажками, чтобы они не развернулись, уложить в глубокий противень. Сливки довести до кипения, добавить паприку, немного подсолить. Залить рулетики соусом и запекать в духовке 10–15 минут при 160 °С. При подаче вынуть шпажки из рулетиков, выложить их на блюдо, полить соусом, образовавшимся при запекании, и украсить зеленью.

Завитки из лосося со спаржей

(Рецепт Данилова мужского монастыря г. Москвы)

Филе лосося – 500 г, спаржа консервированная – 200 г, сливки (жирность 22 %) – 200 мл, молотый белый перец, соль

• Разрезать филе лосося тонкими ломтями, посолить, поперчить. На каждый ломоть рыбы положить 1–2 стебля спаржи, свернуть филе в плотные рулетики. Рулетики сколоть шпажками, чтобы они не развернулись, уложить в глубокий противень. Залить рулетики сливками и запекать в духовке 10 минут при 180 °С. При подаче вынуть шпажки из рулетиков, выложить их на блюдо, полить соусом, образовавшимся при запекании.

Оладьи из брокколи и цветной капусты

Брокколи замороженная – 200 г, цветная капуста замороженная – 200 г, манка – 50 г, соевый соус – 20 мл, растительное масло – 50 мл, душистый перец из мельницы

• Брокколи и цветную капусту сварить до готовности, откинуть на дуршлаг, переложить в миску, добавить соевый соус и манку, взбить миксером до однородной массы. Жарить полученную массу на растительном масле как оладьи, с двух сторон до готовности, перед подачей посыпать перцем из мельницы или копченой паприкой, молотым тмином.

• Оладьи можно сделать только из брокколи, только из цветной капусты, можно добавить любые смеси овощей, а также шпинат, лук, морковь, свежие овощи, грибы, бобовые.

Оладьи из брокколи с лососем

(Рецепт Данилова мужского монастыря г. Москвы)

Брокколи замороженная – 400 г, манка – 50 г, малосольный лосось – 100 г, соевый соус – 20 мл, растительное масло – 50 мл, душистый перец из мельницы

• Брокколи сварить до готовности, откинуть на дуршлаг, переложить в миску, добавить соевый соус и манку, взбить миксером до однородной массы. Лосось нарезать мелким кубиком, перемешать с брокколи. Жарить полученную массу на растительном масле как оладьи, с двух сторон до готовности, перед подачей посыпать перцем из мельницы. В качестве соуса можно использовать соевую сметану.

Оладьи из гречки с ветчиной и крапивой

Гречка – 150 г, ветчина – 200 г, репчатый лук – 1 шт., яйцо – 2 шт., листья молодой крапивы – 100 г, мука пшеничная в. с. – 40 г, растительное масло – 50 мл, перец черный молотый, соль

• Из гречки сварить вязкую кашу, охладить до 30–38 °С, добавить яйца и муку, перемешать. Крапиву обдать кипятком, порубить. Репчатый лук и ветчину нарезать кубиком, обжарить, добавить в гречку вместе с крапивой, добавить соль и перец по вкусу, перемешать. Жарить оладьи на сковороде с двух сторон до румяной корочки, подавать со сметаной.

Оладьи из шпината

Листья шпината – 300 г, молоко – 250 мл, мука пшеничная в. с. – 200 г, яйцо – 2 шт., сода – 10 г, масло растительное – 20 мл, уксус столовый 9 % – 5 г, сахар – 20 г, соль – 5 г, растительное масло для жарки – 50 мл

Для подачи: сметана, рассольный сыр

• Шпинат бланшировать в кипятке 3 минуты, откинуть на дуршлаг, поместить в чашу блендера, залить молоком, измельчить до однородной массы, добавить яйца, растительное масло, сахар, соль, взбить. Переложить в миску, вмешать просеянную муку, добавить загашенную уксусом соду, оставить тесто на 20 минут, перед жаркой снова перемешать. Жарить оладьи на сковороде на растительном масле с двух сторон до готовности. Подавать со сметаной и рассольным сыром.

Биточки из дикоросов

Можно использовать молодые листья: сныти, крапивы, борщевика сибирского, подорожника, щавеля, примулы весенней в любых пропорциях.

Листья дикоросов – 1 кг, манка – 100 г, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., растительное масло – 100 мл, мука пшеничная – 100 г, перец черный молотый, соль

• Листья промыть, ошпарить кипятком, измельчить ножом. Лук и морковь очистить, лук нарезать мелким кубиком, морковь натереть на мелкой терке. Обжарить лук и морковь на растительном масле, добавить зелень, обжарить вместе, посолить и поперчить по вкусу. Добавить манку, тщательно перемешать, чтобы не было комочков, дать массе остыть. Затем сформировать биточки, обвалять в муке, жарить на растительном масле с двух сторон до готовности.

Икряники

(Горячая закуска на Лазареву субботу)

Икра щуки свежая – 600 г, мука пшеничная в. с. – 200 г, лук репчатый – 1 шт., укроп – 50 г, растительное масло – 50 мл, перец черный молотый, соль

• Икру освободить из ястыков (мешочков), посолить и поперчить по вкусу, лук и укроп мелко порубить, смешать с икрой, добавить просеянную муку, замесить тесто. Жарить

икряники на сковороде на растительном масле с двух сторон до готовности.

Жареная икра

Икра в ястыке (в мешочке): щуки, сазана, леща – вообще любая доступная вам икра. Мука пшеничная – 200 г, растительное масло, черный перец молотый, соль

Зеленый лук для подачи – 30 г

• Икру в ястыках хорошенько посолить, поперчить, обвалять в муке, пожарить на сковороде на растительном масле с двух сторон до готовности. Перед подачей промокнуть икру бумажной салфеткой, чтобы убрать излишки масла, и посыпать нарезанным зеленым луком.

Драники

(Рецепт Свято-Елисаветинского женского монастыря г. Минска)

Картошка – 6 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное, соль

Для подачи: зеленый лук или укроп, сметана

• Овощи очистить. Лук и картошку натереть на самой мелкой терке. Добавить соль по вкусу, перемешать, откинуть массу на сито и перемешать, чтобы убрать лишнюю влагу. Затем переложить массу обратно в миску, добавить 20 мл растительного масла, перемешать. Жидкость от картошки слить, на дне останется крахмал, его нужно вернуть в картофельную массу и вновь перемешать. Жарить драники на сковороде на растительном масле с двух сторон до готовности. Готовые драники перед подачей выложить на бумажное полотенце, чтобы убрать излишки масла. Если поста нет, подать драники со сметаной. При подаче посыпать рубленой зеленью.

Картофельные драники с щучьей икрой

(Рецепт для Лазаревой субботы)

Картошка – 8 шт., лук репчатый – 1 шт., мука пшеничная – 50 г, масло растительное, черный молотый перец, соль

Для подачи: щучья икра «пятиминутка», зеленый лук

• Овощи очистить. Лук и картошку натереть на самой мелкой

терке. Массу не процеживать, добавить муку и растительное масло, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Жарить драники на сковороде на растительном масле с двух сторон до готовности. Готовые драники перед подачей выложить на бумажное полотенце, чтобы убрать излишки масла. При подаче посыпать рубленой зеленью и выложить на каждый драник столовую ложку щучьей икры.

Свекольные драники

Свекла – 500 г, лук репчатый – 1 шт., мука пшеничная – 50 г, яйцо куриное – 1 шт., масло растительное, черный молотый перец, соль

Для подачи: сметана, творог, зеленый лук

• Овощи очистить. Свеклу и лук натереть на самой мелкой терке. Массу откинуть на сито, перемешать, переложить в миску, добавить яйцо, муку и растительное масло, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Жарить драники на сковороде на растительном масле с двух сторон до готовности. Готовые драники перед подачей выложить на бумажное полотенце, чтобы убрать излишки масла. При подаче положить на драники творог, посыпать рубленой зеленью, подать со сметаной.

Блюда из яиц

Яица выпускныя съ соусомъ анчоуснымъ. Выпусти яица въ кипящую воду, заварив выложи въ блюдо. Растопи вѢ кострюлѣ кусокъ коровьяго свѣжаго масла, съ рубленымъ анчоусомъ, подпаленою мукою, сокомъ лимоннымъ и крошечкою соли; пропусти сквозь сито, и облей этимъ яица (Словарь поваренный, приспѣшничій, кандиторскій и дистиллаторскій, ч. VI, 1797).

Дрочена (также драчена, дарачена, драцона, драченка)

Куриные яйца – 3 шт., сметана – 100 мл, мука ржаная – 50 г, топленое масло – 50 г, соль

• Яйца смешать с мукой и сметаной и тщательно взбить, посолить. На сковороде разогреть масло, вылить яичную смесь, накрыть крышкой, жарить около 5 минут, перевернуть, накрыть крышкой, жарить еще столько же, подать со сметаной.

• Дрочену также можно приготовить в духовке: вылить на форму для выпечки и запекать 5–10 минут при 170 °C.

Каленые яйца

Яйца куриные – 6 шт.

• Яйца сварить, обернуть фольгой, запекать в русской печи на вольном духу или духовке (при 150 ˚С) 1 час.

Выпускные яйца с зеленью на праздник Троицы

Яйца куриные – 3 шт., свежая огородная зелень или дикоросы: щавель, шпинат, сныть, лебеда (в любых сочетаниях) – 50 г, топленое масло – 50 г, зеленый лук – 5 г, укроп – 5 г, петрушка – 5 г, черный молотый перец, соль

• Огородную зелень вымыть, ошпарить кипятком, нарезать соломкой. Укроп, петрушку и лук мелко нарезать. Чугунную сковороду смазать маслом, выложить огородную зелень, распределить по сковороде, выпустить сверху яйца, сохранив целым желток, посолить, поперчить, поставить в русскую печь или духовку, разогретую до 180 ˚С, на 8–10 минут. Сверху посыпать рубленым укропом, луком и петрушкой.

Яичная кашка

Яйца куриные – 3 шт., молоко – 50 мл, топленое масло – 50 г, перец черный молотый, соль

• Разогреть сковороду, растопить масло, добавить молоко, выпустить яйца, перемешать, готовить блюдо, постоянно помешивая вилкой, пока яйца не приготовятся. Добавить соль и перец по вкусу.

Яичная кашка с копченым лососем

Яйца куриные – 4 шт., филе копченого лосося – 100 г, топленое масло – 50 г, зеленый лук – 20 г, перец черный молотый, соль

• Лосось нарезать кубиком. Лук мелко нарезать.

• Разогреть сковороду, растопить масло, добавить лосось и лук, обжаривать 1 минуту, выпустить яйца, перемешать. Готовить блюдо, постоянно помешивая вилкой, пока яйца не приготовятся. Добавить соль и перец по вкусу.

Первые блюда

Горячие похлебки и супы

«Горячія щи, отъ которыхъ русскій человѣкъ не откажется въ самые палящіе жары, дѣдушка хлебалъ деревянной ложкой, потому что серебряная обжигала ему губы; за ними слѣдовала батвинья со льдомъ, съ прозрачнымъ балыкомъ, желтой какъ воскъ соленой осетриной и съ чищенными раками, и тому подобныя легкія блюда. Все это запивалось домашней брагой и квасомъ, также со льдомъ. Обѣдъ былъ превеселый».

С. Т. Аксаков. Семейная хроника. 1854 г.

«…Профессоръ ѣлъ щи и сильно чмокалъ, посапывая въ тарелку. Прислуживалъ человѣкъ въ сюртукѣ степеннаго покроя, изъ бывшихъ крѣпостныхъ, а помогала ему горничная, разносившая поджаристыя большія вотрушки».

Петр Дмитриевич Боборыкин «Китай-город», 1882 г.

Рассольные похлебки

Солянка сборная мясная

(Рецепт для русской печи или духовки)

Свиные ребрышки копченые – 200 г, буженина – 150 г, охотничьи колбаски – 150 г, вода или огуречный рассол – 200 мл, капуста белокочанная – 300 г, соленые огурцы – 3 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., укроп – 30 г, перец молотый, соль

• Свиные ребрышки разрезать на отдельные ребра. Колбаски нарезать кружочками. Буженину нарезать кубиком.

• Овощи очистить. Капусту нарезать шашками. Соленые огурцы, морковь и лук нарезать мелким кубиком. В кастрюлю (глубокую жаропрочную посуду) уложить овощи, затем мясной набор, налить воду, добавить соль и перец, накрыть крышкой, поместить в печь на вольный дух на 2–3 часа. Если готовить в духовке, то 1 час при 180 ˚С, затем 1–2 часа при 150 ˚С.

• Готовое блюдо посыпать нарезанным укропом, если нужно – добавить соль и перец по вкусу.

Солянка рыбная

Для бульона: вода – 5 л, рыбья мелочь 1–2 кг, лук репчатый – 2 шт., морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., стебли зелени.

Филе лосося – 300 г, филе судака – 200 г, лук репчатый – 4 шт., морковь – 1 шт., огурцы соленые – 10 шт., капуста квашеная – 300 г, укроп или петрушка – 1 пучок, перец душистый горошком – 6–8 шт., лавровый лист – 3 шт., соль

• Рыбью мелочь выпотрошить, удалить жабры, не чистить. Залить рыбу холодной водой, поставить вариться. Пока бульон варится, лук и коренья очистить, обжечь на конфорке. Зелень вымыть, отделить листья от стеблей. Стебли зелени положить в бульон. Когда бульон закипит, снять с него пенку, убавить огонь и варить на очень медленном огне 1 час. Готовый бульон процедить через марлю или сито.

• Пока бульон варится: филе лосося и судака без костей нарезать крупным кубиком и отварить в кипящей подсоленной воде. Соленые огурцы нарезать ломтиком, отварить в небольшом количестве воды в течение 15 минут. Капусту квашеную томить в духовке 2 часа при 130 °С до кремового цвета. Репчатый лук нарезать полукольцами, морковь натереть на мелкой терке, вместе с луком спассеровать на растительном масле. Листья зелени мелко порубить. Рыбный бульон довести до кипения, положить туда подготовленную капусту, огурцы без рассола, пассеровку, лавровый лист, соль, перец. Попробовать на вкус: если слишком кислый – добавить сахара, если недостаточно кислый – добавить немного прокипяченного огуречного рассола. Перед подачей в супницы разложить отваренные кусочки рыбы, налить солянку и посыпать зеленью.

Рассольник московский с потрошками

(Рецепт для русской печи или духовки)

Набор куриных потрошков (сердце, желудки) – 300 г, вода – 2 л, огуречный рассол – 100 мл, перловка – 100 г, соленые огурцы – 200 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., лавровый лист – 3 шт., перец молотый, соль

• Перловку предварительно замочить на ночь, утром промыть.

• Потрошка промыть.

• Овощи очистить. Соленые огурцы нарезать ломтиками. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на мелкой терке. В горшок или чугунок (глубокую жаропрочную посуду) уложить потрошка, перловку и овощи, затем налить воду и рассол, добавить соль и специи, накрыть крышкой, поместить в русскую печь на вольный дух на 2–3 часа. Если готовить в духовке: сначала 40 минут при 180 ˚С, затем 2 часа при 150 ˚С.

• В готовое блюдо, если нужно, добавить соль и перец по вкусу.

Рассольник с полбой и грибами

Вода – 3 л, рассол от огурцов – 300 мл, огурцы соленые – 400 г, полба – 150 г, морковь – 1 шт., репчатый лук – 2 шт., отварные лесные грибы – 200 г, сушеные белые грибы – 30 г, укроп – 30 г, петрушка – 30 г, растительное масло – 50 мл, лавровый лист – 3 шт., перец черный молотый, соль

• Полбу замочить на ночь в холодной воде, утром промыть. Овощи очистить. Морковь натереть на мелкой терке, лук нарезать полукольцами. В кастрюле с толстым дном обжарить лук вместе с грибами на растительном масле, добавить морковь и полбу, обжарить вместе. Залить воду и рассол, добавить сухие грибы. Огурцы нарезать ломтиками, добавить в похлебку. Варить рассольник 20 минут. В конце добавить лавровый лист, соль и перец по вкусу, нарезанную зелень.

Рассольник с репой и грибами

Вода – 3 л, рассол от огурцов – 300 мл, огурцы соленые – 400 г, репа – 400 г, морковь – 1 шт., репчатый лук – 2 шт., отварные лесные грибы – 200 г, укроп – 30 г, петрушка – 30 г, растительное масло – 50 мл, лавровый лист – 3 шт., перец душистый горошком – 6–8 шт., перец черный молотый, соль

• Овощи очистить. Морковь натереть на мелкой терке, лук нарезать полукольцами, репу нарезать ломтиками. В кастрюле с толстым дном обжарить лук вместе с грибами на растительном масле, добавить морковь и репу, обжарить вместе. Залить воду и рассол, огурцы нарезать ломтиками, добавить в похлебку. Довести до кипения, снять пену, убавить нагрев, варить рассольник 30–40 минут до размягчения репы. За 15 минут до готовности добавить лавровый лист и душистый перец. В конце добавить соль и перец черный молотый по вкусу, нарезанную

зелень.

Рассольник на щуке

Для бульона: вода – 4 л, щука тушка – 1,5 кг, лук репчатый – 2 шт., морковь – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., стебли укропа – 30 г

Для рассольника: рис круглозерный – 80 г, огурцы соленые – 400 г, лук репчатый – 2 шт., морковь – 1 шт., укроп – 20 г, перец душистый горошком – 6 шт., лавровый лист – 3 шт., соль

• Щуку выпотрошить, удалить жабры, не чистить. Залить холодной водой, поставить вариться. Сельдерей, лук, морковь очистить, положить в бульон вместе со стеблями зелени. Когда бульон закипит, снять с него пенку, убавить огонь и варить на очень медленном огне 1 час. Готовый бульон процедить через марлю или сито. Щуку разобрать на чистое мясо без костей.

• Пока бульон варится: рис промыть холодной водой. Соленые огурцы нарезать соломкой. Репчатый лук нарезать полукольцами, морковь натереть на мелкой терке, вместе с луком спассеровать на растительном масле. Укроп мелко порубить. Рыбный бульон довести до кипения, положить туда рис и огурцы, варить до готовности риса, добавить щуку и пассеровку, лавровый лист, соль, перец, укроп, довести до кипения.

Калья рыбная с лососем

Филе лосося – 800 г, вода – 3 л, соленые огурцы – 6 шт., оливки без косточки – 200 г, рассол – 300 мл, репчатый лук – 2 шт., морковь – 1 шт., растительное масло – 50 мл, щучья икра соленая – 120 г, лимон – 1 шт., укроп – 50 г, лавровый лист – 3 шт., перец черный молотый, соль

• В кастрюлю налить воду и огуречный рассол.

• Рыбу нарезать крупным кубиком.

• Соленые огурцы нарезать ломтиком. Лук и морковь нарезать мелким кубиком. Все ингредиенты сразу закладывать в кастрюлю по мере нарезки. Довести похлебку до кипения, варить 20 минут, в конце добавить целиковые оливки без рассола, лавровый лист, соль и перец по вкусу, мелко нарезанный укроп. Лимон нарезать на дольки без кожи и косточек. Перед подачей добавить в каждую тарелку кусочек лимона и соленую икру, налить похлебку.

КальЯ´ мясная

(Рецепт для русской печи или духовки)

• Понадобится керамический горшок объемом 3 л.

Мякоть говядины без костей – 400 г, вода – 1,5 л, огуречный рассол – 100 мл, свекла – 300 г, соленые огурцы – 200 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., лавровый лист – 3 шт., перец молотый, соль

• Говядину нарезать крупным кубиком.

• Овощи очистить. Свеклу, соленые огурцы, морковь и лук нарезать ломтиками. В горшок или чугунок (глубокую жаропрочную посуду) уложить мясо и овощи, затем налить воду и рассол, добавить соль и специи, накрыть крышкой, поместить в русскую печь на вольный дух на 2–3 часа. Если готовить в духовке, то сначала 1 час при 180 ˚С, затем два часа при 150 ˚С.

• В готовое блюдо, если нужно, добавить соль и перец по вкусу.

Калья утиная

Утка – 1 тушка (потрошеная, общипанная), вода 5 л, соленые огурцы – 6 шт., рассол от огурцов – 1–2 стакана, лук репчатый – 2 шт., морковь – 2 шт., репа – 2 шт., свекла – 1 шт., корень петрушки, или пастернака, или сельдерея – 1 шт., моченый терн – 6–8 шт. и/или соленая слива – 6–8 шт., лимон – 1 шт., зелень укропа, петрушки или кинзы – 1 пучок, растительное масло, лавровый лист, перец душистый горошком, перец черный молотый, соль

• Утку натереть солью и перцем, запечь в духовке до готовности. (От 40 минут до 1 часа при 170 ˚С.) Достать утку из духовки, разрубить на крупные куски. Поместить утку в большую кастрюлю и залить холодной водой. Добавить 1 разрезанную пополам и обожженную на открытом огне луковицу, 1 морковь, корень петрушки, стебли от зелени, довести бульон до кипения, снять пену, варить на медленном огне 1 час.

• Готовый бульон процедить. Коренья выкинуть, утку оставить для кальи.

Пока бульон варится:

• Огурцы нарезать соломкой. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на мелкой терке, свеклу и репу нарезать соломкой.

• Спассеровать в глубокой сковороде на растительном масле лук, морковь, репу и свеклу, добавить огурцы и стакан рассола, накрыть крышкой, тушить на маленьком огне 20 минут.

• С лимона срезать кожуру, вырезать мякоть из перегородок.

• Зелень мелко порубить.

• В бульон положить куски утки, довести до кипения, добавить тушеные овощи, терн или сливу, зелень, специи, еще рассол по вкусу, соль или сахар, чтобы добиться баланса кисло-сладко-соленого.

• При подаче в тарелку положить куски утки, налить калью, добавить лимон, посыпать зеленью, отдельно подать сметану.

• Вместе со сливой и терном или вместо них можно использовать оливки, маслины, каперсы.

Калья грибная

Вода – 2 л, сухие белые грибы – 100 г, соленые огурцы – 4 шт., репа – 1 шт., морковь – 1 шт., свекла – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., морковь – 1 шт., укроп – 3 веточки, лавровый лист – 3 шт., перец душистый горошком, соль

• Сухие белые грибы замочить на два часа, воду слить, грибы промыть. Положить грибы в холодную воду, довести до кипения, варить на медленном огне 20 минут. Пока грибы варятся: очистить репу и свеклу, нарезать мелким кубиком, добавить в калью, варить 10 минут. Соленые огурцы нарезать ломтиком, добавить в калью, варить 10 минут. Лук и морковь очистить, нарезать мелким кубиком, добавить в калью, варить еще 15 минут, влить полстакана рассола от огурцов, добавить соль и специи, довести до кипения, подавать с рубленым укропом.

Похлебки и супы разные

Кулеш с грудинкой

(Рецепт для русской печи или духовки)

Вода – 2 л, пшенка – 150 г, копченая грудинка – 300 г, репчатый лук – 1 шт., морковь – 1 шт., лавровый лист – 3 шт., зеленый лук – 50 г, чеснок – 2 зубчика, черный молотый перец, соль

• Пшенку залить кипятком, перемешать, откинуть на сито и промыть. Овощи очистить, нарезать мелким кубиком. Грудинку нарезать средним кубиком. В горшок для запекания налить воду, положить пшенку, грудинку и овощи, посолить и поперчить, добавить лавровый лист. Закрыть горшок крышкой, поставить в русскую печь на вольный дух на 1–1,5 часа. Если готовить в духовке, то 1 час при 180 °С. Готовый кулеш посыпать рубленым чесноком и зеленым луком, перемешать, если нужно – досолить.

Кулеш куриный

Вода – 3 л, куриное филе – 300 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., пшенка – 100 г, картошка – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., укроп – 20 г, лавровый лист – 3 шт., перец черный молотый, соль

• Курицу залить водой, довести до кипения, варить 20 минут на слабом огне, снимая пену. Пшенку залить кипятком, перемешать, откинуть на сито и промыть. Овощи очистить, нарезать кубиком, добавить вместе с пшенкой и лавровым листом в кипящий бульон, варить 20 минут, добавить соль и перец по вкусу, довести до кипения, при подаче посыпать рубленым укропом.

Кулеш постный с грибами

Вода – 3 л, сухие белые грибы – 100 г, репа – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., пшенка – 100 г, лавровый лист – 2 шт., укроп – 20 г, растительное масло, перец черный молотый, соль

• Грибы замочить на ночь в холодной воде. Утром промыть, залить водой, довести до кипения, варить 30 минут на слабом огне. Пшенку залить кипятком, перемешать, откинуть на сито и промыть. Овощи очистить, нарезать кубиком, добавить вместе с пшенкой и лавровым листом в кипящий бульон, варить 20 минут, добавить соль и перец по вкусу, довести до кипения, при подаче посыпать рубленым укропом.

Зернушка

Вода – 2,5 л, полба – 100 г, зеленая чечевица – 200 г, кедровые орешки – 100 г, корень петрушки или пастернака – 1 шт., семена пажитника, чабер по 1 щепотке, соль, перец по вкусу.

• Полбу замочить в холодной воде на 2 часа. Чечевицу промыть. Корень петрушки или пастернака очистить и нарезать мелким кубиком. Воду довести до кипения, засыпать полбу и коренья, варить 20 минут, добавить чечевицу, варить 15 минут, добавить кедровые орешки, варить 5 минут. В конце добавить специи и соль по вкусу.

Похлебка с чечевицей и грибами в горшочке

(Рецепт для русской печи или духовки)

• Потребуется керамический горшочек объемом 3 л.

Вода – 2 л, чечевица красная – 200 г, картошка – 300 г, шампиньоны или лесные грибы – 200 г, морковь – 100 г, лук репчатый – 100 г, растительное масло – 30 мл, укроп – 30 г, лавровый лист – 3 шт., перец черный молотый, соль

• Чечевицу перебрать, промыть. Грибы нарезать дольками или ломтиками. Овощи очистить. Картошку нарезать средним кубиком. Лук и морковь нарезать мелким кубиком, обжарить вместе с грибами на растительном масле, переложить в горшок для запекания, добавить картошку, чечевицу, холодную воду посолить, поперчить, добавить лавровый лист, накрыть крышкой, поместить в русскую печь на вольный дух на 1–2 часа или в духовку, разогретую до 180 ˚С, на 30 минут, затем убавить нагрев до 150 ˚С и готовить еще один час. В конце досолить похлебку по вкусу, при подаче посыпать рубленым укропом.

Лапша домашняя куриная с белыми грибами

Для лапши: мука пшеничная в. с. – 200 г, яйцо куриное – 2 шт., масло растительное – 20 мл, соль – 2 г, мука «на подпыл»

Для начинки: куриное филе – 300 г, готовая лапша – 400 г, вода – 2 л, сухие белые грибы – 50 г, репчатый лук – 2 шт., морковь – 1 шт., растительное масло – 50 мл, свежая зелень – 50 г, перец черный молотый, соль

• Приготовить лапшу: яйца смешать с маслом и солью. Муку просеять, выложить на стол горкой, в центре сделать углубление, вылить в него жидкую часть, замесить тесто, вымешивать не менее 10 минут, затем тесто накрыть, убрать в холодильник на 40 минут. Готовое тесто тонко раскатать на подпыленном мукой столе, нарезать на лапшу желаемой ширины и длины, подсушить в духовке или использовать сразу для приготовления.

• Белые грибы замочить в холодной воде, первую воду слить, залить еще раз. Куриное филе нарезать брусочком. Морковь натереть на мелкой терке. Лук нарезать полукольцами. Разогреть толстодонную кастрюлю, налить масло, дать ему разогреться, обжарить морковь и лук, добавить курицу, посолить, поперчить и обжарить вместе, влить воду и добавить грибы вместе с водой, в которой они замачивались, перемешать, добавить лапшу, обжарить все вместе в течение минуты, влить 1 литр воды и варить 5 минут. За это время нарезать зелень. Добавить лавровый лист, довести до кипения, добавить зелень, соль и перец по вкусу.

Лапша гороховая с белыми грибами

Лапша гороховая постная – 200 г, грибы белые свежие (или другие лесные) – 300 г, репчатый лук – 1 шт., растительное масло – 50 мл, петрушка – 20 г, соль и перец – по вкусу

• Репчатый лук нарезать соломкой. Грибы очистить, тщательно промыть, сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, нарезать ломтиками, обжарить с репчатым луком на растительном масле. Лапшу засыпать в кипящую подсоленную воду и варить 7 минут, откинуть на дуршлаг, перемешать с грибами, посолить и поперчить по вкусу, посыпать рубленой петрушкой.

Суп-пюре из сезонных овощей с рыжиками

Вода – 3 л, сливки 22 % – 500 мл, рыжики свежие – 300 г, кабачок молодой – 400 г, картошка молодая – 300 г, морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., репа – 1 шт., петрушка – 20 г, сливочное масло – 100 г, растительное масло – 70 мл, лавровый лист – 3 шт., перец черный горошком – 6–8 шт., перец черный молотый, соль

• Овощи очистить, нарезать произвольно, обжарить в кастрюле все овощи на смеси 50 мл растительного и 50 г сливочного масла, залить водой, довести до кипения, варить 25–30 минут до полного размягчения всех овощей, добавить сливки, довести до кипения, посолить, поперчить, измельчить блендером до однородной массы.

• Грибы очистить, промыть, нарезать средним кубиком, обжарить на сковороде на смеси 20 мл растительного и 50 г сливочного масла 10 минут, добавить в суп, довести до кипения, если нужно – досолить, перед подачей посыпать рубленой петрушкой. Можно подать суп с сухариками или гренками.

Похлебка из рыжиков

Вода – 3 л, рыжики свежие – 500 г, картошка молодая – 4 шт., морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., зеленый лук – 30 г, укроп – 20 г, растительное масло – 50 мл, лавровый лист – 3 шт., перец черный горошком – 6–8 шт., перец черный молотый, соль

• Зелень вымыть, обсушить. Овощи очистить. Репчатый лук нарезать полукольцами, морковь натереть на мелкой терке. Картошку вымыть, но не чистить, нарезать брусочками. Грибы

очистить, промыть, нарезать ломтиками, дольками или брусочками. Обжаривать картошку с репчатым луком, морковью и грибами в кастрюле на растительном масле 10 минут, залить водой, варить 10 минут, добавить лавровый лист, перец горошком, посолить, поперчить, перед подачей посыпать рубленым зеленым луком и укропом.

Похлебка из белых грибов с молодой картошкой

Вода – 2 л, белые грибы – 500 г, самая мелкая молодая картошка, так называемый горох – 300 г, лук репчатый – 1 шт., укроп – 20 г, зеленый лук – 20 г, масло растительное – 100 мл, лавровый лист – 3 шт., перец душистый горошком – 6–8 шт., перец черный молотый, соль

• Грибы очистить, нарезать дольками или ломтиками, замочить в холодной воде на 1 час, затем откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Картошку вымыть губкой, но не чистить, оставить целой, дать подсохнуть. Репчатый лук очистить, нарезать полукольцами. В глубокой кастрюле обжарить на растительном масле грибы с луком и картошкой, залить водой, довести до кипения, снять пену, убавить огонь, добавить лавровый лист, перец горошком, варить на слабом огне до готовности картошки, в конце посолить и поперчить по вкусу. Зеленый лук и укроп мелко порубить, добавить в похлебку, перемешать и сразу подавать.

Грибная похлебка с гречкой

Вода – 3 л, замороженные лесные грибы – 300 г, гречка – 800 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., растительное масло – 30 мл, укроп – 30 г, лавровый лист – 3 шт., соль и перец – по вкусу

• Гречку перебрать, промыть в теплой воде.

• Грибы разморозить, откинуть на дуршлаг, нарезать ломтиками, положить в холодную воду, довести до кипения, снять пену, варить на медленном огне 10 минут, затем довести суп до кипения, положить подготовленную гречку. Варить на медленном огне 20 минут.

• За это время: лук и морковь очистить, лук нарезать полукольцами, морковь натереть на мелкой терке, лук и морковь спассеровать на растительном масле. Петрушку мелко порубить.

• Суп довести до кипения, добавить пассерованные лук и морковь, лавровый лист, соль, перец по вкусу, перед подачей

добавить рубленую зелень.

Похлебка из говяжьих хвостов

Хвосты говяжьи – 1 кг, вода – 4 л, лук репчатый – 3 шт., морковь – 3 шт., картошка – 500 г, свежие помидоры – 3 шт., чеснок – 6 зубчиков, корень пастернака – 2 шт., зелень (укроп, петрушка, зеленый лук) – 80 г, растительное масло – 100 мл, лавровый лист – 5 шт., тимьян – 3 веточки, кориандр – 1 ч. л., перец черный молотый, соль

• Говяжьи хвосты разрезать по хрящам на 4–5 частей. Овощи и коренья очистить. Две луковицы нарезать дольками, две моркови нарезать толстым кружочком, пастернак нарезать крупным ломтиком. Нарезанные овощи обжарить в кастрюле на растительном масле вместе с целиковыми зубчиками чеснока, затем вынуть на тарелку, а в этом же масле обжарить говяжьи хвосты вместе с тимьяном до образования румяной корочки. Затем залить воду, довести до кипения, снять пену и лишний жир с поверхности, варить один час, периодически снимая пену. Пока суп варится, картошку нарезать кружочком, петрушку, укроп, зеленый лук мелко нарезать. Оставшуюся луковицу и морковь нарезать крупными и толстыми кружочками и обжечь с помощью газовой горелки – это делается для дополнительной ароматизации супа. Затем добавить морковь и лук в суп и варить еще 30 минут, также периодически снимая пену. Вынуть из бульона обожженные лук и морковь, выкинуть, затем добавить лук и морковь, которые мы обжарили вначале, затем картошку и варить еще 20 минут, нарезать помидоры толстым кружочком, добавить в суп лавровый лист, кориандр, варить 10 минут, добавить помидоры, зелень, соль и перец по вкусу, довести до кипения и снять с огня.

Суп-пюре из перловки с курицей

Для бульона: курица с костями – 1 кг (половина цыпленка-бройлера), вода – 4 л, зеленая часть лука-порея, стеблевой сельдерей – 1 шт., стебли петрушки – 50 г

Для супа: сливки 20 % – 350 мл, перловка – 200 г, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., масло сливочное – 100 г, масло растительное – 30 мл, перец белый молотый, соль

• Сварить бульон: курицу промыть, залить холодной водой, добавить зелень, довести до кипения, снять пену, убавить огонь,

варить без крышки на слабом огне 1 час. Затем бульон процедить, мясо отобрать от костей и мелко порубить.

• Приготовление супа: перловку промыть, замочить на ночь, утром промыть, сварить в воде до готовности вместе с 30 г сливочного масла, откинуть на дуршлаг. Бульон довести до кипения, добавить в него сливки, перловку и курицу, 50 г сливочного масла, варить на слабом огне 10 минут. Лук и морковь очистить, лук мелко порубить, морковь натереть на мелкой терке, спассеровать лук и морковь на смеси растительного и сливочного масла, добавить в суп, измельчить суп блендером, довести до вкуса солью и перцем, довести до кипения.

Гороховый суп с копченостями

Для бульона: вода – 4 л, голяшка говяжья – 600 г, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт.

Для супа: горох сухой – 300 г, копченые свиные ребра – 400 г, картошка – 3 шт., репчатый лук – 1 шт., морковь – 1 шт., чеснок – 3 зубчика, растительное масло – 30 мл, укроп – 30 г, лавровый лист – 3 шт., перец душистый горошком – 6 шт., перец черный молотый, соль

• Горох промыть, замочить в холодной воде на 2–8 часов, затем промыть еще раз.

• Овощи очистить.

• Сварить бульон: голяшку залить холодной водой, добавить лук и морковь, довести до кипения, снять пену, варить при слабом кипении 1 час. Бульон процедить, с костей снять мясо, нарезать кубиком, выбить из косточки мозг.

• В кипящий бульон положить промытый горох, варить до разваривания гороха. Картошку нарезать средним кубиком – добавить в суп.

• Свиные ребра нарезать на части по косточке, добавить в суп. Лук и морковь нарезать мелкими кубиками, спассеровать на растительном масле, добавить в суп вместе с лавровым листом и перцем горошком. Когда горох и картошка станут мягкими, положить в суп соль, перец, нарезанное мясо с голяшки и мозги из косточки, довести до кипения, перед подачей добавить рубленые чеснок и укроп.

• Кроме свиных ребер, для супа можно использовать любые мясные копчености.

Похлебка из молодого горошка с ветчиной

Вода – 2 л, зеленый горошек лущеный – 300 г, ветчина домашняя – 300 г, молодая морковь – 2 шт., молодая репа – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., свекольная ботва – 3 листа, молодой чеснок – 3 зубчика, укроп – 30 г, зеленый лук – 50 г, растительное масло – 30 мл, перец черный молотый, соль

Сметана для подачи

• Овощи очистить, нарезать мелким кубиком. Ветчину нарезать средним кубиком. Ботву вымыть и мелко нарезать. Зеленый лук, укроп и очищенный чеснок мелко порубить. Овощи спассеровать на растительном масле в кастрюле, как только они размягчатся, добавить ветчину и ботву, перемешать. Залить водой, довести до кипения, добавить горошек, варить 3 минуты, посыпать рубленым укропом и зеленым луком, добавить соль и перец по вкусу, подать со сметаной.

Летний рыбный суп

Вода – 4 л, головизна от лосося или судака – 1,5 кг (или рыбная мелочь, или тушка лосося или судака целиком), лук репчатый – 2 шт., морковь – 1 шт., стебли зелени

Для супа: картошка – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., стебель сельдерея – 1 шт., сладкий перец – 1 шт., помидоры – 3 шт., кабачок молодой – 1 шт., незрелые стручки молодого горошка – 5 шт., петрушка – 30 г, растительное масло – 30 мл, перец душистый горошком, лавровый лист – 3 шт., соль

• Подготовить овощи: вымыть и очистить.

• Сварить бульон: у рыбы удалить жабры. Если мелочь, то не чистить, а только выпотрошить и удалить жабры.

• Промыть в холодной воде.

• В марлю завернуть рыбу вместе со стеблями зелени, луком и морковью, завязать, опустить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения, снять пену, убавить нагрев, варить 40–60 минут на слабом огне. Затем вынуть марлю, рыбу из марли разобрать на чистое мясо без костей.

• Картошку и стручки горошка нарезать кубиком, положить в бульон, варить 10 минут.

• Лук, морковь, перец, сельдерей, кабачок – нарезать кубиком, спассеровать на растительном масле, добавить в суп вместе с рыбой, добавить специи и соль по вкусу, рубленую зелень. Довести до кипения и подавать.

Суп с рыбными фрикадельками

Для бульона: вода – 5 л, рыбья мелочь: плотва, окуни, ерши, уклейки – 2 кг, лук репчатый – 3 шт., морковь – 2 шт., корень петрушки, пастернака или сельдерея – 1 шт., стебли укропа или петрушки – 1 пучок.

• Приготовить бульон: если рыба целая, ее следует тщательно промыть в холодной воде, выпотрошить, жабры и внутренности удалить, чешую оставить. После потрошения промыть в холодной воде еще раз. Поместить рыбу в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на плиту. Сразу положить в бульон очищенные белые коренья и стебли петрушки или укропа. Затем вымытые и очищенные лук и морковь нарезать вдоль на три части, обжечь на конфорке плиты или открытом огне, положить в бульон. Довести бульон до кипения, образовавшуюся пену снять, убавить огонь, варить на очень медленном огне еще один час, постоянно снимая пену. Снять готовый бульон с огня, процедить через марлю или через сито. Рыбу из бульона можно охладить и разобрать на чистое филе.

Для фрикаделек: филе горбуши – 150 г, филе судака – 150 г, филе трески – 150 г, лук репчатый – 1 шт., растительное масло, соль, черный молотый перец

• Приготовление рыбных фрикаделек: филе трех видов рыб прокрутить через мясорубку два раза. Репчатый лук очистить. Нарезать мелким кубиком, обжарить на растительном масле. В рыбный фарш добавить жареный лук, соль, перец, тщательно перемешать. Из фарша сформировать фрикадельки. Отварить фрикадельки в кипящей подсоленной воде в течение 10 минут, затем осторожно вынуть их шумовкой.

Для супа: рыбный бульон – 3,5 л, картошка – 5 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., пшенка – 50 г, укроп 20 г, растительное масло – 30 мл, лавровый лист – 3 шт., перец черный горошком – 5 шт., перец черный молотый, соль

• Картофель вымыть, очистить, нарезать средним кубиком. Репчатый лук и морковь вымыть, нарезать мелким кубиком, спассеровать на растительном масле. Укроп порубить. Пшенку тщательно промыть, залить кипятком, слить воду, еще раз промыть.

• В кипящий рыбный бульон всыпать подготовленную пшенку, варить до полуготовности, добавить картофель, варить 10 минут. Добавить в суп пассерованные лук и морковь, фрикадельки, соль, специи, лавровый лист, довести до кипения. При подаче посыпать рубленой зеленью.

Чечевичный суп с копчеными свиными ребрами

Вода – 3,5 л, копченые свиные ребра – 400 г, чечевица красная – 250 г, томаты консервированные в собственном соку – 400 г, картошка – 2 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., растительное масло – 30 мл, чеснок – 3 зубчика, кинза – 20 г, лавровый лист – 3 шт., перец черный горошком – 6 шт., перец черный молотый, соль, сахар

• Овощи и чеснок очистить. Овощи нарезать мелким кубиком, чеснок и кинзу мелко порубить. Помидоры очистить от кожицы и нарезать кубиком, использовать вместе с соком от томатов. Свиные ребрышки нарезать по косточке, залить холодной водой, довести до кипения. Чечевицу промыть, добавить в кипящую воду, варить 5 минут, затем добавить картошку и варить 10 минут. Лук и морковь спассеровать на растительном масле, добавить томаты и чеснок, сахар, перемешать, довести до кипения, добавить в суп. Добавить лавровый лист, соль и перец по вкусу, кинзу, перемешать, довести до кипения.

Чечевичная похлебка с копченой горбушей

Вода – 3 л, чечевица зеленая – 200 г, морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., филе копченой горбуши без кожи и костей – 300 г, укроп или петрушка – 20 г, растительное масло – 30 мл, чеснок – 1 зубчик, лавровый лист – 3 шт., перец черный горошком – 6 шт., перец черный молотый, соль

• Чечевицу перебрать, тщательно промыть. Залить холодной водой, варить до готовности. Пока чечевица варится, морковь и репчатый лук вымыть, очистить, нарезать мелким кубиком, спассеровать на растительном масле. Филе копченой горбуши нарезать средним кубиком. Зелень мелко порубить. Добавить в похлебку лук и морковь, рыбу, соль, перец, лавровый лист, рубленый чеснок.

Фасолевый суп с говядиной

Для бульона: вода – 4 л, говяжья голяшка – 500 г, лук – 1 шт., морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., перец душистый горошком – 5–6 шт., лавровый лист – 3 шт., стебли укропа

Для супа: фасоль красная сухая – 200 г, картошка – 3 шт., репчатый лук – 1 шт., помидоры – 2 шт., морковь – 1 шт., чеснок – 3 зубчика, укроп – 30 г, черный молотый перец, соль, сметана для подачи

• Сварить бульон: голяшку промыть, залить водой, добавить

очищенные лук, морковь и корень петрушки, специи, довести до кипения, снять пену, варить 1,5 часа на медленном огне, снимая пену, готовый бульон процедить, мясо снять с кости и нарезать кубиком.

• Фасоль замочить на ночь в холодной воде, утром промыть, поставить вариться.

• Овощи очистить. Картошку нарезать кубиком, лук и морковь нарезать кубиком, чеснок и укроп порубить.

• Когда фасоль сварится, добавить в суп овощи, мясо и лавровый лист, варить 10 минут, добавить укроп и чеснок, соль, перец, довести до кипения. Подавать со сметаной.

Фасолевый суп с помидорами

Вода – 2 л., фасоль красная сухая – 200 г, картошка – 3 шт., репчатый лук – 1 шт., помидоры – 2 шт., морковь – 1 шт., чеснок – 3 зубчика, укроп – 20 г, лавровый лист, черный молотый перец, соль

• Фасоль замочить на ночь в холодной воде, утром промыть, поставить вариться.

• Овощи очистить. Картошку нарезать кубиком, лук и морковь нарезать кубиком, чеснок и укроп порубить. Помидоры нарезать кубиком.

• Когда фасоль сварится, добавить в суп овощи и лавровый лист, варить 10 минут, добавить помидоры, укроп и чеснок, соль, перец, довести до кипения.

Фасолевый суп с рисом и сухариками

Вода – 2 л., фасоль красная сухая – 200 г, рис – 80 г, репчатый лук – 1 шт., морковь – 1 шт., чеснок – 3 зубчика, укроп – 20 г, лавровый лист, черный молотый перец, соль

Хлеб белый или черный для сухариков

• Фасоль замочить на ночь в холодной воде, утром промыть, поставить вариться, за 20 минут до готовности фасоли добавить промытый рис.

• Пока фасоль варится, хлеб нарезать кубиком и подсушить в духовке.

• Овощи очистить, лук и морковь нарезать кубиком, чеснок и укроп порубить.

• Когда фасоль сварится, добавить в суп овощи и лавровый лист, варить 10 минут, добавить укроп и чеснок, соль, перец, довести до кипения.

• Сухарики можно подсушить с какой-либо специей: паприкой, базиликом, чабрецом, на ваш вкус.

Похлебка из индейки в горшочке

(Рецепт для русской печи или духовки)

• Понадобится керамической горшок объемом 3 л.

Вода – 1,7 л, мякоть индейки (филе грудки или бедра) – 350 г, картошка – 2 шт., репа – 1 шт., морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., петрушка – 20 г, лавровый лист – 3 шт., перец черный горошком – 6 шт., гвоздика – 3 шт., соль, перец

• Овощи очистить. Индейку, репу и картошку нарезать средним кубиком, лук и морковь нарезать мелким кубиком, переложить все в горшок, залить холодной водой, добавить соль и специи, поставить в русскую печь на вольный дух на два часа или духовку, разогретую до 180 ˚С на 2 часа. Перед подачей добавить в похлебку рубленую зелень, по необходимости досолить.

Суп овощной с куриными фрикадельками

Для бульона и фрикаделек: одна тушка цыпленка-бройлера от 2 до 2,2 кг.

Для фрикаделек: чистое мясо от разделки цыпленка – 1,1–1,3 кг, репчатый лук – 1 шт., манная крупа – 50 г, укроп – 30 г, куркума – 3 г, соль, перец черный молотый

Для бульона: каркас от разделки цыпленка-бройлера – примерно 1 кг, вода – 5 л, морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., зеленая часть лука-порея, стеблевой сельдерей – 1 шт., стебли петрушки – 50 г

Для супа: картошка – 4 шт., шпинат резаный замороженный – 400 г, перец сладкий красный – 1 шт., белая часть лука-порея – 1 шт., масло сливочное – 50 г, масло растительное – 30 мл, лавровый лист – 3 шт., перец черный горошком, перец черный молотый, соль

• Подготовка: цыпленка-бройлера разделать на чистое филе без костей, кости и кожу оставить для бульона.

• Овощи и коренья очистить.

• Сварить бульон: кости цыпленка залить холодной водой, добавить зелень, лук, морковь, репу и сельдерей, довести до кипения, снять пену, убавить огонь, варить без крышки на слабом огне 1 час. Затем бульон процедить. Сельдерей, репу и морковь из бульона нарезать мелким кубиком.

• Приготовление фрикаделек: мясо цыпленка, нарезанный лук и укроп пропустить через мясорубку. Добавить манку, куркуму, соль и перец, пропустить через мясорубку еще раз. Из фарша налепить фрикадельки, которые бланшировать отдельно в подсоленном кипятке.

• Приготовление супа: картошку нарезать мелким кубиком. Болгарский перец и лук-порей нарезать мелким кубиком, спассеровать на смеси растительного и сливочного масла, добавить нарезанные вареные сельдерей и морковь, пассеровать вместе. В кипящий бульон заложить картошку и размороженный шпинат, варить 10 минут, добавить фрикадельки и пассерованные овощи, лавровый лист и перец горошком, варить 5 минут, довести до вкуса солью и перцем, довести до кипения.

Суп из белых грибов на курином бульоне со сливками

Вода – 4 л, сливки 20 % – 200 мл, половина цыпленка (1 кг), белые грибы – 500 г, картошка – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., морковь – 2 шт., укроп – 20 г, зеленый лук – 20 г, масло растительное – 50 мл, масло сливочное – 20 г, лавровый лист – 3 шт., перец душистый горошком – 6–8 шт., перец черный молотый, соль

• Овощи очистить.

• Сварить куриный бульон:

• промытую курицу поместить в кастрюлю с холодной водой, добавить 1 луковицу и 1 морковь, перец горошком и лавровый лист, довести до кипения, снять пену, варить на медленном огне 1 час. Готовый бульон процедить, мясо цыпленка отделить от костей и нарезать средним кубиком. В бульон вернуть нарезанное мясо, довести до кипения.

• Грибы очистить, нарезать дольками или ломтиками, замочить в холодной воде на 1 час, затем откинуть на дуршлаг и дать стечь воде, добавить в суп, варить 10 минут. (Если грибы замороженные – разморозить, откинуть на дуршлаг, нарезать, добавить в суп.) Картошку нарезать мелким кубиком, добавить в суп. Репчатый лук очистить, нарезать мелким кубиком, морковь натереть на мелкой терке, спассеровать лук и морковь на растительном масле с добавлением сливочного масла, готовую пассеровку добавить в суп, затем влить сливки, перемешать, посолить и поперчить по вкусу, довести до кипения. Зеленый лук и укроп мелко порубить, добавить в суп, перемешать и сразу подавать.

Похлебка из черных русских бобов и копченостей

Вода – 3 л, недозревшие черные бобы (молочной спелости) – 300 г (вес без стручка), копченые свиные ребрышки – 200 г, копченые колбаски – 200 г, картошка – 3 шт., помидор – 2 шт., репа – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., растительное масло – 30 мл, зеленый лук – 30 г, укроп – 20 г, чеснок – 3 зубчика, лавровый лист – 3 шт., перец черный молотый, соль

• Овощи очистить. Копченые ребрышки разрезать по косточке, колбаски нарезать кружочками толщиной 0,5 см, положить в холодную воду, довести до кипения. Картошку нарезать средним кубиком, положить в похлебку вместе с лавровым листом, варить 10 минут. Лук, морковь, репу нарезать мелким кубиком, спассеровать на растительном масле, добавить в похлебку. Помидоры нарезать средним кубиком, добавить в похлебку вместе с бобами, варить 3 минуты, добавить соль и перец по вкусу. Чеснок, укроп, зеленый лук измельчить, положить в похлебку перед подачей.

Русский суп

Для бульона: вода – 4 л, говяжья голяшка – 1 кг, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., стебли петрушки или укропа

Для супа: перловка – 100 г, картошка – 4 шт., репа – 3 шт., репчатый лук – 1 шт., морковь – 1 шт., зеленый лук – 30 г, укроп – 20 г, соль, душистый перец горошком, лавровый лист, растительное масло – 50 мл

• Перловку замочить на ночь, утром промыть.

• Сварить бульон: мясо залить холодной водой, добавить лук, морковь, корень петрушки, стебли зелени, поставить вариться. Довести до кипения, снять пену, убавить нагрев, варить на медленном огне 1 час. Бульон процедить, мясо отделить от костей, нарезать кубиком. Овощи очистить, нарезать мелким кубиком. Лук и морковь спассеровать на растительном масле. В кипящий бульон добавить перловку, репу и мясо, варить 20 минут, добавить картошку, варить 10 минут, добавить пассерованные лук и морковь, соль, перец и специи. Зеленый лук и укроп порубить и добавить в суп при подаче.

Похлебка из баранины с горохом

Вода – 6 л, баранина на кости – 2 кг, бараньи субпродукты (сердце, печенка, почки, легкие) – 1 кг, сухой горох – 400 г, репчатый лук – 5 шт., зеленый лук – 50 г, петрушка – 50 г, растительное масло – 50 мл, душистый перец из мельницы, соль

• Горох замочить на ночь, утром промыть.

• Баранину на кости разделить на несколько крупных кусков, положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь. Две луковицы разрезать пополам, обжечь на плите, положить в кастрюлю с мясом. Добавить стебли зелени. Довести бульон до кипения, варить на слабом огне около часа. Бараньи субпродукты обработать, промыть, нарезать средними кубиками. Оставшийся репчатый лук нарезать кубиками. В сотейнике или кастрюле с толстым дном обжарить лук на растительном масле. Добавить нарезанные субпродукты, обжарить. Петрушку и зеленый лук мелко порубить. Готовый бульон процедить. Снять мясо с костей. Бульон довести до кипения, добавить снятое с костей баранье мясо, жаренные с луком субпродукты, промытый горох. Варить 25 минут. Добавить нарезанную зелень, соль и перец по вкусу, перемешать, довести до кипения.

Похлебка из баранины с репой

Вода – 3 л, баранина реберная часть с косточками – 500 г, репа – 4 шт., репчатый лук – 2 шт., морковь – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., чеснок – 3 зубчика, укроп – 20, топленое масло – 50 г, лавровый лист – 3 шт., черный молотый перец, перец душистый горошком, соль

• Овощи очистить.

• Баранину промыть в холодной воде, нарубить на порционные куски с косточками. Залить холодной водой, добавить 1 луковицу, 1 морковь и корень петрушки, поставить вариться. Довести до кипения, снять пену, уменьшить нагрев, варить при слабом кипении 1 час, затем лук, морковь и корень петрушки вынуть из навара.

• Оставшиеся лук и морковь, а также репу нарезать мелким кубиком, обжарить на топленом масле.

• Положить овощи в похлебку, варить 20 минут на слабом огне. Лавровый лист обжечь на плите, положить в похлебку вместе с солью и специями. Укроп и чеснок мелко порубить, положить в похлебку при подаче.

Похлебка из полбы с овощами

Вода – 3 л, резаная полба – 150 г, тыква очищенная – 200 г, горошек зеленый замороженный – 200 г, репчатый лук – 1 шт., морковь – 1 шт., растительное масло – 30 мл, лавровый лист – 3 шт., черный молотый перец, соль

• Резаную полбу промыть в холодной воде. Овощи очистить, нарезать мелким кубиком. Лук и морковь спассеровать на растительном масле. В кипящую воду засыпать полбу, варить 10 минут, добавить все тыкву и горошек, варить 20 минут, добавить пассеровку, специи, посолить по вкусу, довести до кипения.

Летняя овощная похлебка

(Рецепт для русской печи или духовки)

• Понадобится керамический горшок объемом 3 л.

Вода – 600 мл, томаты очищенные в собственном соку – 400 мл, капуста белокочанная – 200 г, картошка – 3 шт., репчатый лук – 1 шт., морковь – 1 шт., сладкий перец – 1 шт., зеленый горошек – 100 г, свежий шпинат – 50 г, кинза – 30 г, свежие помидоры – 2 шт., лавровый лист – 3 шт., перец черный молотый, соль

• Овощи очистить. Капусту нарезать шашками, картошку, лук, морковь и перец нарезать средним кубиком.

• В горшок поместить сначала томаты в собственном соку вместе с соком, томаты можно оставить целыми или нарезать кубиком. Затем положить горошек и нарезанные овощи, лавровый лист, соль и перец, залить воду. Накрыть горшок крышкой, поставить в русскую печь на вольный дух на два часа или в духовку на два часа при температуре 180 °С.

• Достать готовую похлебку и, пока она горячая, положить в нее свежие помидоры, нарезанные кубиком, свежий шпинат и рубленую зелень. Добавить соль и перец по вкусу.

Похлебка из свежей черемши

Вода – 3 л, черемша свежая – 200 г, картошка – 4 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., растительное масло – 50 мл, перец черный молотый, соль

• Овощи очистить. Черемшу нарезать соломкой. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на мелкой терке. Лук и морковь спассеровать на растительном масле. Картошку нарезать тонкой соломкой. Воду довести до кипения, положить картошку, варить 10 минут, добавить пассеровку и черемшу, варить 3 минуты,

посолить и поперчить по вкусу.

Похлебка сборная из дикоросов

Вода – 3 л, листья сныти – 100 г, листья крапивы – 100 г, щавель конский (авелук) – 100 г, подорожник – 50 г, лебеда – 50 г, пшенка – 100 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., растительное масло – 30 мл, перец черный молотый, соль (Состав съедобных дикоросов можно произвольно менять исходя из доступности трав.)

• Пшенку залить кипятком, откинуть на дуршлаг. Овощи очистить, лук нарезать полукольцами, морковь натереть на мелкой терке, спассеровать на растительном масле прямо в кастрюле, добавить пшенку и подготовленные травы, залить 3 л кипятка, варить на медленном огне до готовности крупы, в конце добавить рубленый укроп, соль и перец по вкусу.

Похлебка из маслят со свекольной ботвой

Вода – 3 л, маслята свежие – 400 г, ботва свекольная – 100 г, картошка – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., петрушка – 20 г, перец душистый горошком – 6 шт., лавровый лист – 3 шт., перец черный молотый, соль

• Ботву вымыть, нарезать соломкой. Грибы очистить, промыть, варить в подсоленной воде 10 минут, откинуть на дуршлаг, промыть. Картошку, лук и морковь очистить, нарезать тонкой соломкой. В кипящую воду поместить грибы, ботву, овощи, лавровый лист и перец горошком, варить 10 минут. Петрушку вымыть и мелко порубить, добавить вместе с солью и перцем в похлебку, довести до кипения и снять с огня.

Суп из шпината

На 3 литра воды или овощного бульона:

Шпинат замороженный – 300 г (или свежий 400 г), картошка – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., кинза – 10 г, масло растительное – 30 мл, перец душистый – 5–6 шт., перец черный молотый, лавровый лист, соль

• Шпинат разморозить, нарезать соломкой. Картошку, лук и морковь очистить, нарезать тонкой соломкой, лук и морковь спассеровать на разогретой с маслом сковороде. Кинзу вымыть и

мелко порубить.

• В кипящую воду или овощной бульон положить подготовленный шпинат. После закипания добавить картошку, убавить огонь и варить 15 минут. Добавить в суп пассерованные лук и морковь, посолить суп, добавить в него душистый перец, черный молотый перец, лавровый лист, довести до кипения, снять с огня. При подаче посыпать зеленью.

Щи и борщи
Щи

– Щи, моя душа, сегодня очень хороши! – сказал Собакевич, хлебнувши щей и отваливши себе с блюда огромный кусок няни, известного блюда, которое подается к щам и состоит из бараньего желудка, начиненного гречневой кашей, мозгом и ножками.

Гоголь Н. В. «Мертвые души»

Крошево для серых щей

Верхние листы (1, 2, 3 внешние листья) летней капусты – 3 кг, ржаная мука – 300 г, соль каменная (помол номер один) – 60 г

• Верхние листы капусты можно срезать с кочана прямо на грядке, оставив капусту расти дальше. Листы вымыть, обдать кипятком, порубить сечкой. Вместо сечки можно использовать кухонный топорик или тяжелый нож, листы необходимо порубить в крошку. Затем пересыпать крошево в деревянную кадку (кастрюлю из нержавейки или эмалированную), пересыпать солью и мукой, перетереть руками до образования сока, плотно умять, поставить деревянный кружок или тарелку с гнетом. В течение трех дней держать при комнатной температуре, пока не начнется процесс кисломолочного брожения. Проколоть капусту в нескольких местах, убрать в холодильник.

Щи серые

• Понадобится керамический горшок объемом 5 л или утятница.

Вода – 3 л, крошево – 400 г, репа – 1 шт., морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., корень петрушки или сельдерея – 50 г, растительное масло – 80 мл, укроп – 30 г, лавровый лист – 3 шт., перец душистый горошком – 6 шт., перец черный молотый, сахар,

соль

• Лук и коренья очистить. Лук нарезать полукольцами, коренья натереть на крупной терке. На дно горшка налить масло, затем положить лук и коренья, лавровый лист и перец горошком, сверху уложить капусту с рассолом, залить водой, накрыть крышкой. Поставить в духовку, разогретую до 200 °С, на 40 минут, затем убавить до 120 °С и томить еще 2 часа. Перед подачей добавить соль, сахар и перец по вкусу, рубленый укроп.

…Славой большого гастронома в Москве в пятидесятых годах (XIX века. – *Ред.*) пользовался богатый тамбовский помещик Рахманов. Получив двухмиллионное наследство от своего дяди, известного в свое время игрока, он ухитрился его проесть менее чем в восемь лет.

> *«Старое житье. Очерки и рассказы о бывших в прошедшее время обрядах, обычаях и порядках в устройстве домашней и общественной жизни». Пыляев М. И. 1892 г.*

Рахмановские щи

(На 6 порций)

Для бульона: вода – 4 л, ерши – 1 кг, осетровая головизна и теша (голова, хребет) – 1 кг, репчатый лук – 2 шт., морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., корень пастернака – 1 шт., стебли зелени, душистый перец горошком – 8–10 шт., гвоздика – 5–6 шт., лавровый лист

Для оттяжки: паюсная осетровая икра – 50 г, куриное яйцо – 1 шт., дробленый лед – 100 г

Для щей: филе осетра – 250 г, свежий шпинат – 300 г, свежие раки – 18 шт., яйца куриные – 6 шт., укроп – 50 г (стебли в бульон, листья для подачи), перец белый молотый, сахар, соль

• Приготовить бульон: лук, морковь, коренья очистить.

• Ершей не мыть, оставить слизь, выпотрошить, удалить жабры, не чистить, икру и молоки оставить. В кастрюлю поместить ершей, лук, морковь, коренья, стебли зелени, душистый перец горошком, залить водой, поставить на огонь. Как только закипит – снять пену, убавить огонь. Варить на медленном огне 1 час, снимая пену. Затем бульон процедить. У головы осетра удалить жабры, голову и хребет промыть, залить бульоном, довести до кипения, снять пену, убавить огонь, добавить гвоздику и лавровый лист, варить на медленном огне один час, снимая

пену. Готовый бульон процедить. Приготовить оттяжку: смешать паюсную икру с куриным белком и дробленым льдом. Процеженный бульон поставить нагреваться, ввести оттяжку, нагревать, осторожно перемешивая, пока не появятся белковые хлопья. После этого бульон процедить еще раз, довести до кипения.

• Пока готовится бульон: осетрину припустить в воде с добавлением огуречного рассола, душистого перца и лаврового листа, нарезать готовую рыбу так: бóльшую часть рыбы нарезать бланкетами (короткими средними брусочками), 60 г вареной осетрины нарезать очень мелким кубиком (крошкой). Навар от осетра довести до кипения, снять с огня, опустить в него молоки и икру ершей на 20 секунд и сразу вынуть, отложить в сторону. Раков сварить с солью, лавровым листом и душистым перцем, дать настояться в наваре 15–20 минут, затем разобрать на шейки и мясо из клешней. Яйца сварить, разрезать пополам, из каждого яйца удалить желток. Укроп мелко нашинковать. Начинить яйца: для 6 половинок яиц начинка – протертый вареный желток, молоки и икра ершей, кубики из осетрины, укроп. Для других 6 половинок: протертый желток и мясо раков из клешней.

• Шпинат бланшировать в кипятке, протереть через сито в двойной рыбный бульон, смешать, довести до вкуса солью и перцем. Подать следующим образом: в тарелку уложить бланкеты осетрины и раковые шейки, налить щи, положить две половинки яиц, чиненных разной начинкой, отдельно подать сметану.

Щи Валаамские

Вода – 2 л, квашеная капуста – 300 г, картошка – 4 шт., сухие лесные грибы – 50 г, сушеные белые коренья – 20 г, укроп – 30 г, лавровый лист, черный молотый перец, соль

• Сухие лесные грибы замочить в теплой воде на два часа, слить воду и промыть грибы. В воду положить сухие белые коренья, грибы и квашеную капусту, варить 30 минут. Картошку очистить, нарезать соломкой, положить в щи, варить еще 10 минут. Добавить соль, лавровый лист и перец, довести до кипения, подавать с рубленым укропом.

Щи зеленые

Вода – 3 л, листья сныти – 100 г, листья крапивы – 100 г, шпинат свежий – 100 г, щавель – 200 г, картошка – 3 шт., лук

репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., зеленый лук – 30 г, укроп – 20 г, лавровый лист, соль, сахар, перец черный молотый (Можно сварить зеленые щи из одного любого вида зелени, например из сныти. Или собрать несколько видов свежей зелени, как в рецепте.)

• У сныти и крапивы отделить листья, промыть холодной водой, ошпарить кипятком, нарезать соломкой. Щавель и шпинат нарезать соломкой. Репчатый лук нарезать полукольцами, морковь натереть на мелкой терке, спассеровать вместе на растительном масле. Картошку очистить, нарезать соломкой, положить в кипящий бульон вместе с подготовленной снытью, крапивой, щавелем и шпинатом, лавровым листом, варить 10 минут. Добавить пассерованные лук и морковь, сахар, соль, перец, довести до кипения. Укроп и зеленый лук мелко нарезать, добавить в щи при подаче.

Щи со шпинатом

Вода – 2 л, белокочанная капуста – 200 г, шпинат замороженный – 400 г, репчатый лук – 1 шт., морковь – 1 шт., зеленый лук – 10 г, петрушка – 10 г, лавровый лист – 3 шт., растительное масло, перец черный молотый, соль

• Шпинат разморозить, нарезать соломкой. Овощи очистить. Капусту нашинковать соломкой. Морковь натереть на мелкой терке, лук нарезать полукольцами, обжарить лук и морковь на растительном масле.

• В кипящий бульон положить капусту, варить 10 минут, добавить шпинат, лук и морковь, добавить лавровый лист, соль и перец по вкусу, довести до кипения. Укроп и зеленый лук мелко нарезать, добавить в щи, довести до кипения и сразу снять с нагрева.

Щи с сушеными снетками

Для бульона: вода – 3 л, сушеные снетки – 200 г, лук репчатый – 1 шт., репа – 1 шт., стебли укропа – 30 г

Для щей: квашеная капуста с рассолом – 700 г, масло растительное – 60 мл, морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., укроп – 10 г, соль, сахар – по вкусу, перец черный горошком – 8 шт., лавровый лист – 3 шт.

• Приготовить капустный приварок: Квашеную капусту вместе с рассолом поместить в глиняный или керамический горшок, добавить 30 мл растительного масла, поставить в духовку,

разогретую до 200 ˚С, на 15 минут, затем убавить температуру до 130 ˚С и томить 3 часа.

• Пока приварок томится, приготовить навар для щей: снетков залить теплой водой, оставить набухать на 1 час. Затем добавить очищенную репу и лук, стебли укропа, довести до кипения, снять пену, варить на маленьком огне 1 час.

• Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на мелкой терке, спассеровать на растительном масле.

• Из навара убрать репу, лук и стебли укропа, положить капустный приварок, лук и морковь, перец, лавровый лист, соль и сахар по вкусу.

• Довести до кипения, при подаче добавить рубленый укроп.

Щи богатые

Для бульона: вода – 4 л, говяжья голяшка – 1 кг, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., квашеная капуста – 500 г, домашняя ветчина – 200 г, репчатый лук – 1 шт., морковь – 1 шт., зеленый лук, укроп, соль, душистый перец горошком, лавровый лист, растительное масло – 50 мл

Для подачи: укроп – 20 г, сметана – 50 г

• Приготовить приварок: в чугунок или горшок положить квашеную капусту с небольшим количеством рассола, влить ложку растительного масла. Поставить в духовку, разогретую до 180 ˚С, на 20 минут, затем убавить до 130 ˚С и томить два часа.

• Сварить бульон: мясо залить холодной водой, добавить лук, морковь, корень петрушки, поставить вариться. Довести до кипения, снять пену, убавить нагрев, варить на медленном огне 1 час. Бульон процедить, мясо отделить от костей, нарезать кубиком.

• Лук и морковь очистить, нарезать соломкой, спассеровать на растительном масле. Ветчину нарезать кубиком. Зеленый лук и укроп мелко порубить. В бульон положить томленую капусту, мясо и ветчину, пассерованные овощи, соль и специи, перемешать, довести до кипения. При подаче положить в щи рубленый укроп и зеленый лук, отдельно подать сметану.

Щи из савойской капусты

Вода – 3 л, капуста савойская – 400 г, корень пастернака – 100 г, лук-порей – 1 стебель (белая часть), морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., лавровый лист – 3 шт., укроп – 20 г, соль, перец

черный горошком, перец черный молотый

• Савойскую капусту промыть в холодной воде и нарезать соломкой. Пастернак вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой. Лук-порей тщательно промыть холодной водой (особенно у корней, где бывает много песка) нарезать тонкой соломкой. Морковь и репчатый лук вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой, спассеровать на растительном масле. В кипящую воду положить савойскую капусту, лук-порей, пастернак. Варить 15 минут. Добавить в суп пассерованные лук и морковь, соль, специи, довести до кипения, подавать с рубленой зеленью.

• Если вы хотите, чтобы щи получились более сытными, добавьте в них крупы: рис, пшено или полбу. При этом учитывайте время варки каждой крупы.

Щи с черемшой и вареным яйцом

Вода – 3 л, капуста квашеная – 200 г, черемша свежая – 100 г, тушенка говяжья – 350 г, репчатый лук – 1 шт., морковь – 1 шт., лавровый лист – 3 шт., перец черный молотый, сахар, соль

Для подачи: яйца – 3 шт., укроп – 60 г, сметана – 180 г

• Овощи очистить. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на мелкой терке. Лук и морковь спассеровать на растительном масле, добавить квашеную капусту и сахар, немного капустного рассола, накрыть крышкой, тушить на слабом огне 1 час. Яйца сварить вкрутую, очистить, разрезать пополам. Укроп мелко порубить. Воду довести до кипения, положить размятую вилкой тушенку, капусту с луком и морковью, варить 10 минут. Черемшу нарезать соломкой, добавить в щи вместе с лавровым листом, варить 3 минуты, посолить и поперчить по вкусу. При подаче в каждую порцию положить половинку вареного яйца, сметану и посыпать укропом.

Щи из капустной рассады с лесными грибами

Вода – 3 л, капустная рассада – 400 г, смесь лесных грибов (белые, подосиновики, подберезовики, маслята, моховики) – 400 г, корень петрушки – 1 шт., репа – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., морковь – 1 шт., растительное масло – 40 мл, лавровый лист – 3 шт., укроп – 20 г, перец черный молотый, сахар, соль

• Грибы очистить, нарезать ломтиками, замочить в холодной воде с солью на 30 минут, промыть, варить в кипящей

подсоленной воде 20 минут, откинуть на дуршлаг и промыть. Лук и коренья очистить. Корень петрушки натереть на крупной терке. Грибы и корень петрушки залить холодной водой, довести до кипения. Листья капустной рассады вымыть, нарезать соломкой, добавить в щи, варить 15 минут. Репу и морковь натереть на крупной терке, лук нарезать полукольцами, спассеровать на растительном масле, добавить в щи вместе с солью, сахаром и специями, варить 3 минуты, в конце добавить рубленый укроп.

Щи со снытью и крапивой на тушенке

Вода – 3 л, тушенка говяжья – 1 банка (300–500 г), листья сныти – 100 г, листья крапивы – 100 г, картошка – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., яйцо куриное – 1–2 шт., растительное масло – 30 мл, лавровый лист, соль, перец черный молотый

• Воду в кастрюле довести до кипения, выложить в нее банку тушенки. У сныти и крапивы отделить листья, промыть холодной водой, ошпарить кипятком, нарезать соломкой. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на мелкой терке, спассеровать вместе на растительном масле. Картошку очистить, нарезать соломкой, положить в кипящий бульон вместе с подготовленной снытью и крапивой, варить 10 минут. Добавить пассерованные лук и морковь, лавровый лист, соль, перец, довести до кипения. Выпустить в щи сырое яйцо или сварить яйца и подать к щам отдельно вместе с ржаным хлебом и сметаной. Сварить щи можно также на курином или мясном бульоне.

Щи летние

(В эти щи можно положить любые огородные овощи, которые у вас созрели)

Вода – 3 л, тушенка говяжья – 300 г, капуста белокочанная – 300 г, ботва свекольная – 100 г, перец сладкий – 2 шт., помидоры – 2–3 шт., картошка – 2 шт., репчатый лук – 1 шт., молодая морковь – 2 шт., репа – 1 шт., укроп – 30 г, растительное масло, перец молотый, соль

• Овощи очистить. Лук, морковь, репу и сладкий перец обжаривать в разогретой кастрюле с толстым дном на растительном масле в течение 8–10 минут. Залить воду, добавить тушенку, довести до кипения.

• Капусту и ботву нарезать шашками. Картошку нарезать

кубиком, добавить все нарезанное в щи, накрыть крышкой, варить 15 минут. Помидоры нарезать дольками, укроп мелко нарезать, добавить в щи вместе с солью и перцем.

• Если вы хотите сварить постные или вегетарианские щи, варите их без тушенки.

Быстрые щи из молодой капусты

Консервированное тушеное куриное мясо – 1 банка (400 г), вода – 2 л, молодая капуста – 200 г, репчатый лук – 1 шт., морковь – 1 шт., сливочное масло – 20 г, зеленый лук – 10 г, укроп – 10 г, петрушка – 10 г, кинза – 10 г, сметана – 50 г, лавровый лист – 3 шт., перец черный молотый, соль

• Приготовить бульон: в кипящую воду выложить куриную тушенку, довести до кипения. Овощи очистить. Капусту нашинковать соломкой. Морковь натереть на мелкой терке, лук нарезать полукольцами, обжарить лук и морковь на сливочном масле.

• В кипящий бульон положить капусту, варить 10 минут, добавить лук и морковь, добавить лавровый лист, соль и перец по вкусу, довести до кипения. Укроп, петрушку, кинзу, зеленый лук мелко нарезать, добавить в щи, довести до кипения и сразу снять с нагрева. Перед подачей забелить щи сметаной.

Репяные щи

Вода – 1 л, квашеная репа – 5 шт., морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., корень петрушки или сельдерея – 1 шт., укроп или петрушка – 10 г, зеленый лук – 10 г, лавровый лист – 3 шт., чеснок – 1 зубчик, перец душистый горошком – 5–6 шт., тмин – 1 щепотка

Рассол от репы, капусты или огурцов – 2 л

• Репу, морковь, корень петрушки и репчатый лук нарезать тонкой соломкой, положить в горшок, перемешать, залить рассолом так, чтобы он едва покрыл овощи.

• Поставить в духовку, разогретую до 120 °С, на два часа. За это время рассол почти выкипит, а овощи размягчатся и приобретут коричневатый оттенок.

• Попробовать овощи: если рассол был крепкий и вкус излишне кислый или соленый, долить воды так, чтобы она покрыла овощи сверху на 4–5 см, если вкус сбалансированный, долить чистого рассола или рассол, смешанный с водой. Лавровый лист прижечь на плите или в духовке так, чтобы он

потемнел и начал дымить. Опустить лавровый лист в щи, добавить тмин и душистый перец. Уменьшить нагрев духовки до 80 ˚С, поместить щи в духовку еще на час.

• Пока щи томятся, мелко порубить чеснок, укроп и зеленый лук. Готовые щи перемешать, если нужно – подсолить, положить в щи рубленую зелень с чесноком.

Борщи

Борщ московский с квашеной капустой

Для бульона: вода – 4 л, говяжья голяшка на кости – 1,5 кг, лук репчатый – 2 шт., морковь – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., стебли от петрушки или укропа

Для борща: окорок варено-копченый – 300 г, капуста квашеная – 400 г, свекла среднего размера – 2 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки – 30 г, зеленый лук – 30 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 3 зубчика, уксус столовый 9 % – 20 мл, лавровый лист – 3 шт., перец черный горошком – 8 шт., перец черный молотый, соль, сахар по вкусу

• Овощи очистить.

• Репчатый лук 2 шт. и морковь 2 шт. обжечь на плите или открытом огне.

• Голяшку вымыть, залить холодной водой, добавить лук, морковь, корень петрушки, стебли зелени. Довести до кипения, снять пену, убавить нагрев, варить при слабом кипении 1 час, процедить. Мясо снять с костей и нарезать коротким брусочком.

• Пока бульон варится: свеклу запечь в духовке до готовности, очистить, натереть на крупной терке, заправить уксусом.

• Квашеную капусту с небольшим количеством рассола поместить в чугунную или керамическую посуду, посыпать сахаром, накрыть крышкой, тушить в духовке вместе со свеклой.

• Лук нарезать полукольцами.

• Морковь натереть на мелкой терке, спассеровать лук и морковь на растительном масле. Чеснок и зелень мелко порубить.

• Окорок нарезать коротким брусочком.

• В кипящий бульон добавить капусту, мясо с голяшки и окорок, довести до кипения, добавить пассерованные лук и морковь. Добавить свеклу, перемешать, добавить соль, сахар, перец, лавровый лист, чеснок и зелень. Подавать со сметаной.

Борщ из крошева с бараниной

• Понадобится керамический горшок объемом 8 л или утятница.

Вода – 5 л, мякоть баранины без кости – 500 г, крошево – 400 г, свекла – 3 шт., репа – 1 шт., морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., корень петрушки или сельдерея – 50 г, растительное масло – 30 мл, укроп – 30 г, лавровый лист – 3 шт., перец душистый горошком – 6 шт., перец черный молотый, сахар, соль

• Баранину нарезать средним кубиком. Лук и коренья очистить. Лук нарезать полукольцами, свеклу и коренья натереть на крупной терке. На дно горшка налить масло, затем положить баранину, лук и коренья, свеклу, лавровый лист и перец горошком, сверху уложить капусту с рассолом, залить водой, накрыть крышкой. Поставить в духовку, разогретую до 200 °С, на 40 минут, затем убавить до 120 °С и томить еще 3 часа. Перед подачей добавить соль, сахар и перец по вкусу, рубленый укроп.

Борщ на курином бульоне

Для бульона: курица – 500 г, вода – 3 л, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., гвоздика – 3 шт., стебли укропа

Для борща: свекла – 2 шт., капуста белокочанная – $^1/_4$ часть кочана, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., лавровый лист – 3 шт., укроп свежий – 1 пучок, чеснок – 3 зубчика, уксус 9 % – 1 ст. л., растительное масло, соль, сахар, перец – по вкусу

Сметана для подачи

• Сначала сварить бульон: в холодную воду положить курицу, репчатый лук, морковь, стебли зелени, гвоздику.

• Довести до кипения, варить 40 минут на слабом огне, постоянно снимая пену. Готовую курицу достать из бульона, нарезать брусочками и положить обратно в борщ.

• Пока варится бульон: свеклу очистить, натереть на крупной терке, залить водой, чтобы покрыла свеклу, добавить уксус, довести до кипения, убавить огонь, тушить на минимальном нагреве под крышкой 20 минут.

• Пока свекла тушится: овощи очистить, капусту и картошку нарезать соломкой, морковь натереть на мелкой терке, лук нарезать тонкими полукольцами.

• Лук и морковь спассеровать на растительном масле.

• Укроп и чеснок мелко порубить.

• В кипящий бульон положить капусту, довести до кипения, варить 15 минут, добавить пассерованные лук и морковь, свеклу вместе с жидкостью, добавить соль и сахар по вкусу, лавровый лист, душистый перец, рубленый укроп и чеснок, довести до

кипения, подавать со сметаной.

Борщ на свиных ребрах в горшочке

(Рецепт для русской печи или духовки)

• Понадобится горшок керамический для запекания объемом 3 л или утятница.

Ребра свиные – 300 г, ребра свиные копченые – 200 г, свекла – 1 шт., капуста квашеная с рассолом – 300 г, морковь – 1 шт., вода – 1,5 л, чеснок – 3 зубчика, лавровый лист – 3 шт., соль – 10 г, перец черный горошком – 6 шт., перец черный молотый, сахар

Для подачи: лук зеленый – 20 г, укроп – 20 г, сметана – 50 г

• Чеснок мелко порубить. Ребра нарезать по косточке. Сырые ребра натереть солью и чесноком. Свеклу и морковь натереть на крупной терке.

• В горшок положить ребра, капусту с рассолом, свеклу и морковь, лавровый лист, соль, перец, залить водой, накрыть крышкой. Поставить горшок в русскую печь на вольный дух на 3 часа. Приготовление в духовке: поставить в духовку, разогретую до 180 ˚С, на 40 минут, затем убавить до 150 ˚С и готовить еще 2 часа, в конце приготовления добавить соль, сахар, перец по вкусу.

• Зеленый лук мелко нарезать.

• При подаче посыпать борщ зеленым луком и укропом, отдельно подать сметану.

Донской борщ с рыбой

Вода – 4 л, тушка сазана – 1 шт. (1–1,3 кг), капуста белокочанная – 300 г, картофель – 3 шт., соленые помидоры с рассолом – 500 мл, свекла – 2 шт., репчатый лук – 2 шт., морковь – 1 шт., корень петрушки (или пастернака, сельдерея) – 1 шт., сладкий перец – 2 шт., свежий помидор – 2 шт., топленое масло – 200 г, укроп – 30 г, петрушка – 30 г, зеленый лук – 30 г, соль, перец черный молотый, сахар – по вкусу

• Рыбу очистить, выпотрошить, промыть, нарезать средними звеньями. Посолить, поперчить со всех сторон, обвалять в муке, обжарить в топленом масле 5 минут до румяной корочки. Выложить рыбу в кастрюлю, залить холодной водой, чтобы она полностью покрыла рыбу. Очистить корень петрушки и положить к рыбе. Добавить перец горошком и лавровый лист, стебли от зелени. Довести до кипения, посолить, варить на слабом огне 30 минут. Пока рыба варится, очистить овощи. Вынуть рыбу из

бульона, разобрать на чистое мясо без костей.

• Свеклу и перец нарезать соломкой, обжарить вместе до размягчения. У соленых помидоров снять шкурку, натереть на крупной терке, рассол процедить, мякоть с рассолом добавить к свекле и тушить на медленном огне 15 минут.

• Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на мелкой терке, обжарить на топленом масле до размягчения.

• Картошку и капусту нарезать короткой соломкой. Укроп, петрушку, зеленый лук мелко нарезать. Свежие помидоры натереть на терке, шкурку выбросить, оставить мякоть. Довести бульон до кипения, добавить капусту, варить 10 минут, добавить картошку, варить 10 минут, добавить обжаренные лук с морковью и рыбу, довести до кипения. Снять борщ с огня, добавить свеклу, тушенную с перцем и помидорами, тертый свежий помидор, нарезанную зелень, соль, сахар и молотый перец по вкусу, перемешать, поставить на сильный огонь, как только закипит, сразу снять с огня.

Кубанский борщ с карасями

Вода – 3 л, уксус 9 % – 20 мл, свекла – 2 шт., картошка – 2 шт., капуста белокочанная – 300 г, свежие помидоры – 3 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло топленое – 100 г, чеснок – 3 зубчика, лавровый лист – 3 шт., перец черный молотый, соль

Карась (вес 200–300 г) – 2 шт., мука пшеничная – 50 г

• Овощи очистить. Свеклу нарезать соломкой или натереть на крупной терке.

• Лук нарезать полукольцами, морковь нарезать соломкой или натереть на мелкой терке, обжарить свеклу, лук и морковь на топленом масле, добавить уксус и тушить на медленном огне под закрытой крышкой до размягчения.

• Рыбу очистить, выпотрошить, промыть, обсушить. Посолить, поперчить со всех сторон, обвалять в муке, обжарить на топленом масле с двух сторон до готовности.

• Воду довести до кипения.

• Картошку и капусту нарезать короткой соломкой. Положить капусту в кипящую воду, варить 10 минут, добавить картошку и лавровый лист, варить 10 минут, добавить обжаренные свеклу, морковь и лук, помидоры, жареных карасей, довести до кипения.

• Петрушку и чеснок мелко порубить, добавить в борщ, добавить соль, сахар и молотый перец по вкусу, перемешать, поставить на сильный огонь, как только закипит, сразу снять с

огня.

Кафтинский борщ с судаком

(Рецепт из Тверской области, Бологовский район, озеро Кафтино)

Для бульона: вода – 5 л, рыбья мелочь – 1 кг, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., корень сельдерея – 1/2 шт., репа – 1 шт., стебли от петрушки или укропа

Для борща: судак весом 1 кг – 1 шт., капуста белокочанная – 200 г, картошка – 200 г, свекла – 300 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень укропа или петрушки – 1 пучок, масло растительное, уксус столовый – 1 ст. л., чеснок – зубчика, лавровый лист – 3 шт., перец горошком, перец черный молотый, сахар, соль

• Судака разделать на чистое филе. Голову без жабер, тешу, плавники, плавательный пузырь использовать для бульона. Филе и печень, а также икру (если она есть) использовать для борща. Икру вынуть из ястыка и посолить.

• Очищенные лук 1 шт. и морковь 1 шт. обжечь на плите или открытом огне.

• Рыбью мелочь выпотрошить, удалить жабры, промыть, не чистить. В котел поместить рыбу, лук, морковь, сельдерей, репу, корень сельдерея, стебли зелени, залить водой. Сварить насыщенный рыбный бульон, процедить.

• Пока бульон варится: свеклу очистить, натереть на крупной терке, влить 2 ст. холодной воды, добавить уксус, довести до кипения, убавить огонь и тушить на очень слабом огне до готовности.

• Овощи очистить. Капусту и картошку нарезать соломкой. Лук нарезать полукольцами. Морковь натереть на мелкой терке, спассеровать на растительном масле. Чеснок и зелень мелко порубить. Филе судака нарезать крупным кубиком.

• В кипящий бульон добавить рыбу и печень, довести до кипения, снять пену, добавить капусту, довести до кипения, добавить картошку. Довести до кипения, варить 10 минут. Добавить лук и морковь, довести до кипения.

• Влить тушеную свеклу, перемешать, добавить соль, сахар, перец, специи, обожженный на плите лавровый лист.

• После того как борщ доведен до вкуса, его надо очень быстро довести до кипения и сразу снять с огня, так как при длительном нагреве после введения свеклы борщ может потерять цвет.

• При подаче добавить в борщ рубленые чеснок и зелень, а также икру судака, если она была.

Постный борщ с лососем и каперсами

(Рецепт Донского мужского монастыря г. Москвы)

Для бульона: вода – 4 л, хребет и голова лосося – 1,5 кг, лук репчатый – 2 шт., морковь – 2 шт., стебли от петрушки или укропа

Для борща: филе лосося без кожи и костей – 400 г, капуста белокочанная – 1/4 кочана, свекла среднего размера – 2 шт., перец красный сладкий – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки – 30 г, каперсы – 100 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 3 зубчика, сок 1/2 лимона, лавровый лист – 3 шт., перец черный горошком – 8 шт., перец черный молотый, соль, сахар по вкусу

• Овощи очистить. Репчатый лук 2 шт. и морковь 2 шт. обжечь на плите или открытом огне. Головизну и хребет лосося залить холодной водой, добавить лук, морковь, стебли зелени. Довести до кипения, снять пену, убавить нагрев, варить при слабом кипении 40 минут, процедить. Из головы вынуть мякоть рыбы без костей.

• Пока бульон варится: свеклу очистить, натереть на крупной терке, влить 300 мл холодной воды, добавить лимонный сок, довести до кипения, убавить огонь и тушить на очень слабом огне до готовности.

• Капусту и перец нарезать соломкой. Лук нарезать полукольцами. Морковь натереть на мелкой терке, спассеровать лук, перец и морковь на растительном масле. Чеснок и зелень мелко порубить. Филе рыбы нарезать крупным кубиком.

• В кипящий бульон добавить капусту, довести до кипения, варить 15 минут, добавить рыбу, пассерованные лук, перец и морковь, каперсы, довести до кипения. Влить тушеную свеклу, перемешать, добавить соль, сахар, перец, лавровый лист.

• При подаче добавить в борщ рубленые чеснок и зелень.

Борщ со снытью и крапивой

(постный рецепт)

• Готовить борщ можно на рыбном, грибном, овощном бульоне или просто на воде.

Вода – 5 л, свекла – 3 шт., картошка – 3 шт., сныть – 400 г,

крапива – 100 г, морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., зеленый лук – 50 г, укроп – 30 г, растительное масло – 30 мл, уксус столовый 9 % – 20 мл, душистый перец горошком – 8 шт., чеснок – 3 зубчика, лавровый лист – 5 шт., черный молотый перец, соль, сахар

• У сныти и крапивы отделить листья, промыть холодной водой, ошпарить кипятком, нарезать соломкой. Овощи очистить.

• Свеклу натереть на крупной терке, залить холодной водой, чтобы покрыла свеклу, влить ложку уксуса, довести до кипения, убавить огонь, накрыть крышкой, тушить на слабом огне 30 минут.

• Морковь натереть на мелкой терке, лук нарезать полукольцами, спассеровать вместе на растительном масле.

• Картошку нарезать соломкой.

• В кипящую воду положить сныть и крапиву, картошку, варить 10 минут, добавить пассеровку.

• Зеленый лук, чеснок и укроп мелко порубить. Добавить в борщ тушеную свеклу, душистый перец горошком, лавровый лист, черный молотый перец, соль и сахар по вкусу, чеснок с укропом и зеленым луком.

• Довести борщ до кипения и сразу снять с огня, чтобы не потерял цвет.

Борщ с щавелем и снетками

Вода – 4 л, снетки свежие – 400 г, щавель – 300 г, капуста белокочанная – 300 г кочана, свекла среднего размера – 2 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., укроп – 30 г, зеленый лук – 50 г, масло растительное – 50 мл, сок $^1/_2$ лимона, лавровый лист – 3 шт., перец черный горошком – 8 шт., перец черный молотый, соль, сахар – по вкусу

• Овощи очистить. Свеклу натереть на крупной терке, влить 300 мл холодной воды, добавить лимонный сок, довести до кипения, убавить огонь и тушить на очень слабом огне до готовности.

• Капусту и щавель нарезать соломкой, лук нарезать полукольцами. Морковь натереть на мелкой терке, спассеровать лук и морковь на растительном масле. Зелень мелко порубить.

• Снетков промыть в холодной воде, обсушить.

• В кипящий бульон добавить капусту, довести до кипения, варить 15 минут, добавить щавель, снетков, пассерованные лук и морковь, довести до кипения, варить 5 минут. Влить тушеную свеклу, перемешать, добавить соль, сахар, перец, лавровый лист,

зеленый лук и укроп, довести до кипения, снять с огня.

Борщ с фасолью

Вода – 3 л, капуста белокочанная – 1/4 кочана, фасоль красная сухая – 1 стакан, картофель – 3 шт., свекла – 2 шт., пастернак или корень петрушки – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень укропа или петрушки – 3 веточки, масло растительное, уксус столовый 9 % – 1 ч. л. или сок половины лимона, лавровый лист – 3 шт., перец горошком – 5 шт., перец черный молотый, чеснок – 1 зубчик, соль, сахар

• Фасоль замочить на ночь. Утром промыть, залить тремя литрами воды и варить до готовности.

• Пока фасоль варится: пастернак или корень петрушки вымыть, очистить, натереть на мелкой терке.

• Свеклу вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Затем свеклу залить двумя стаканами холодной воды, добавить уксус или лимонный сок, довести до кипения, убавить огонь и тушить на очень слабом огне до готовности.

• Капусту вымыть, очистить, нарезать соломкой. Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой.

• Лук очистить, нарезать полукольцами. Морковь очистить, натереть на мелкой терке. Лук и морковь спассеровать на растительном масле.

• Чеснок очистить и порубить. Зелень вымыть и порубить. В кипящий фасолевый бульон добавить капусту, довести до кипения, добавить картофель, довести до кипения, варить 10 минут, добавить пассерованные лук и морковь, влить тушеную свеклу, перемешать, добавить соль, сахар, перец черный молотый, перец горошком, лавровый лист.

• Довести борщ до вкуса солью, сахаром или уксусом.

• При подаче добавить в борщ свежую рубленую зелень.

Борщ с черносливом

Вода – 3 л, капуста белокочанная – 300 г, свекла – 200 г, чернослив без косточки – 150 г, морковь – 70 г, лук репчатый – 80 г, зелень свежая – 20 г, масло растительное, уксус столовый 9 % – 1 ст. л. или сок половины лимона, лавровый лист – 3 шт., перец горошком – 5 шт., перец черный молотый, чеснок – 2 зубчика, сахар, соль

• Свеклу вымыть, очистить, натереть на крупной терке, залить

двумя стаканами холодной воды, добавить уксус или лимонный сок, довести до кипения, убавить огонь и тушить на очень слабом огне до готовности.

• Капусту вымыть, очистить, нарезать соломкой. Чернослив вымыть, нарезать соломкой. Лук очистить, нарезать полукольцами. Морковь очистить, натереть на мелкой терке. Лук и морковь спассеровать на растительном масле.

• Чеснок очистить и порубить. Зелень вымыть и мелко нарезать. В кипящую воду добавить капусту, довести до кипения, добавить чернослив, довести до кипения, варить 20 минут, добавить пассерованные лук и морковь, влить тушеную свеклу, перемешать, добавить соль, сахар, перец черный молотый, перец горошком, лавровый лист. Довести борщ до вкуса солью, сахаром или уксусом. При подаче добавить свежую рубленую зелень.

Борщ с квашеной капустой и грибами

(Рецепт для русской печи или духовки)

Вода – 3 л, квашеная капуста – 400 г, капустный рассол – 200 мл, свекла – 200 г, сухие белые грибы – 80 г (или замороженные вареные лесные грибы – 200 г), лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., сушеный корень петрушки – 20 г, укроп – 20 г, лавровый лист, черный молотый перец, сахар, соль

• Овощи очистить. Свеклу очистить, натереть на крупной терке.

• Сухие лесные грибы замочить в теплой воде на два часа, слить воду и промыть. Если грибы замороженные, то их разморозить, нарезать ломтиками. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на мелкой терке. В керамический горшок положить лук и морковь, свеклу, сухой корень петрушки и грибы, сверху квашеную капусту с 200 мл капустного рассола, лавровый лист, налить воду, накрыть крышкой, поместить в русскую печь на вольный дух на 2–3 часа или духовку, разогретую до 180 °С, на 30 минут, затем убавить до 120 °С и томить 2 часа. В готовый борщ добавить перец, соль и сахар по вкусу, подавать с рубленым укропом.

Борщ с ботвой и кабачками

Вода – 5 л, ботва свекольная – 200 г, свекла молодая – 3 шт., кабачок молодой – 2 шт., перец грунтовой – 2 шт., помидоры – 3 шт., репа – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., укроп –

30 г, зеленый лук – 30 г, масло растительное, сок половины лимона, лавровый лист – 5 шт., перец горошком – 8 шт., перец черный молотый, чеснок – 3 зубчика, соль, сахар

• Овощи и корнеплоды вымыть, очистить.

• Кабачки, морковь, репу и свеклу нарезать по отдельности при помощи овощерезки для корейской моркови, свеклу залить двумя стаканами холодной воды, добавить лимонный сок, довести до кипения, убавить огонь и тушить на очень слабом огне до готовности.

• Ботву, помидоры, репчатый лук и перец нарезать соломкой. Лук, морковь, репу и перец спассеровать на растительном масле.

• Чеснок и зелень вымыть и порубить. В кипящую воду добавить пассерованные овощи, ботву и кабачок, перец горошком, лавровый лист, довести до кипения, варить 5 минут, снять с огня, влить тушеную свеклу, добавить помидоры, соль и сахар, перец черный молотый по вкусу, перемешать, быстро довести до кипения и сразу снять с огня, чтобы борщ не потерял цвет. При подаче посыпать рубленым зеленым луком, укропом и чесноком.

Уха

«Что за уха! Да как жирна;
Как будто янтарем подернулась она.
Потешь же, миленький дружочек!
Вот лещик, потроха, вот стерляди кусочек!
Еще хоть ложечку! Да кланяйся, жена!» —
Так потчевал сосед Демьян соседа Фоку
И не давал ему ни отдыху, ни сроку;
А с Фоки уж давно катился градом пот.
Однако же еще тарелку он берет,
Сбирается с последней силой
И – очищает всю.

И. А. Крылов «Демьянова уха»

Уха с полбой на перепелах

(Готовить можно в казане на открытом огне или в большой кастрюле на плите)

Для навара: вода – 6 л, перепела – 5 шт., морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., репчатый лук – 2 шт.

Рыбья мелочь (ерш, окунь, плотва, уклейка, подлещик, красноперка, любая другая) – 2 кг, судака тушка – 1–1,5 кг

Для ухи: полба целиковая – 200 г, лук репчатый – 2 шт., морковь – 2 шт., укроп – 50 г, водка – 50 мл, лавровый лист – 6 шт., перец душистый горошком – 10 шт., гвоздика – 6 шт., перец белый молотый, сахар, соль

• Полбу замочить в холодной воде на 2 часа. Лук и морковь очистить. Судака очистить, удалить жабры, чешую и печень отложить в сторону.

• Рыбью мелочь выпотрошить, удалить жабры, не чистить. В большой отрез марли поместить рыбью мелочь, лук, коренья, стебли зелени, чешую судака, специи, лавровый лист, завязать марлю как мешок, поместить в казан. Рядом поместить судака и перепелов, залить холодной водой. Как закипит – снять пену, убавить огонь. Варим на медленном огне 1 час, снимая пену. Оставшийся лук и морковь нарезать мелким кубиком.

• Через 30 минут после начала варки добавить в уху лук, морковь и полбу. Через час после варки вынуть перепелов и рыбу, судака и перепелов разобрать на чистое мясо без костей. Мелочь выкинуть.

• Когда полба сварится, в уху добавить филе рыбы, птицы, печень судака, довести до кипения, добавить рубленый укроп, водку, соль, сахар, перец по вкусу. Вместо водки можно добавить белое вино или варить без них.

Уха из щуки и мелочи с пшенкой (можно вместо пшенки: рис, ячку, перловку)

Для навара: вода – 4 л, щука – от 1 до 1,5 кг, морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., репчатый лук – 2 шт.

Рыбья мелочь, какую поймаете (ерш, окунь, плотва, уклейка, подлещик, красноперка, любая другая), – 2 кг

Для ухи: пшенка – 100 г, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., укроп – 50 г, водка – 30 мл, лавровый лист – 5 шт., перец душистый горошком – 8 шт., гвоздика – 4 шт., перец черный молотый, сахар, соль

• Лук и морковь очистить. Щуку очистить, выпотрошить, удалить жабры, печень отложить в сторону.

• Рыбью мелочь выпотрошить, удалить жабры, не чистить. В большой отрез марли поместить рыбью мелочь, лук, коренья, стебли зелени, специи, лавровый лист, завязать марлю как мешок, поместить в котелок или кастрюлю, рядом поместить целиковую щуку. Как только закипит – снять пену, убавить огонь. Варить на

медленном огне 1 час, снимая пену.

• Пшенку обдать кипятком, перемешать и слить мутную воду, так проделать дважды, чтобы она не горчила. Или промыть теплой водой 3–4 раза.

• Оставшийся лук и морковь нарезать мелким кубиком.

• Через 40 минут после начала варки добавить в уху лук, морковь и пшенку. Через час после варки вынуть рыбу, щуку разобрать на чистое мясо без костей. Мелочь выкинуть. Мясо щуки положить обратно в уху вместе с щучьей печенкой, если она есть, довести до кипения.

• Когда пшенка сварится до готовности, добавить рубленый укроп, водку (по желанию), соль, сахар, перец по вкусу.

• Если вы хотите варить с картошкой, то вместо 100 г пшенки возьмите 4–5 картошин, очистите, нарежьте кубиком и положите в уху вместе с луком и морковью. Если хотите варить и с крупой, и с картошкой, возьмите 70 г крупы и 2–3 картофелины.

Уха праздничная с белым вином

(Готовить в котелке на открытом огне или в кастрюле на плите)

Вода – 4 л, щука целиковая – 1 шт., мелкая рыба – 1 кг, картошка – 5 шт., морковь – 2 шт., репчатый лук – 2 шт., помидоры – 3 шт., укроп – 1 пучок, лавровый лист – 6 шт., черный перец горошком – 6–8 шт., перец черный молотый, соль

Для подачи: белое вино сухое – 100 мл, вареный рак – 1 шт., икра сельди – 50 г, копченая сардина (сельдь иваси) – 1 шт., красный лук – ½ шт.

• Рыбную мелочь и щуку выпотрошить, удалить жабры, промыть в холодной воде, чешую не чистить. Положить в большой отрез медицинской марли. Овощи очистить. Добавить к рыбе 1 морковь и 1 репчатый лук, стебли укропа, лавровый лист, перец горошком. Связать концы марли.

• Котел поставить на открытый огонь, налить воду, опустить рыбу в марле, когда навар закипит – снять пену и варить на слабом огне от 40 минут до 1,5 часа. Пока бульон варится: картошку нарезать средним кубиком, оставшиеся морковь и лук нарезать мелкими кубиками. Добавить картошку, морковь и лук в уху при слабом кипении 10 минут. Вынуть марлевый мешок с рыбой, разобрать щуку на чистое мясо без костей, мелочь отдать кошкам. Крупные помидоры нарезать средним кубиком и добавить в уху вместе с лавровым листом, солью и перцем за 5 минут до готовности ухи.

• Подготовить продукты для подачи: оставшийся укроп мелко порубить, красный лук нарезать полукольцами, копченую рыбу разобрать на чистое филе, молоки также оставить для ухи.

• Уху снять с нагрева, влить белое вино, добавить половину копченой сардины, перемешать, если нужно – добавить соль и перец по вкусу.

• Подача: в глубокую тарелку положить мясо щуки без костей, икру сельди, сардины с молоками, красный лук, налить в тарелку уху, добавить вареного рака, посыпать еще зеленью и подавать с ржаным хлебом.

Уха мневая (из налима)

Для навара: вода – 4 л, рыбья мелочь с ершами – 1,5 кг, морковь – 1 шт., корень петрушки, пастернака или сельдерея – 1 шт., репчатый лук – 2 шт., бадьян – 2 шт., гвоздика – 6–8 шт., перец душистый горошком – 6–8 шт., лавровый лист – 3–4 шт., стебли зелени

Для ухи: налим весом около 1 кг, лук репчатый – 2 шт., петрушка – 50 г, водка – 20 мл, шафран настоящий – 2–3 тычинки, перец черный молотый, соль

• Овощи очистить. Налима очистить, выпотрошить, удалить жабры, нарезать шайбами по 100 г, печень отложить в сторону.

• Рыбью мелочь выпотрошить, удалить жабры, не чистить. В большой отрез марли поместить рыбью мелочь и тешу от налима, лук, коренья, стебли зелени, пряности, лавровый лист, завязать марлю как мешок, поместить в котелок или кастрюлю, залить холодной водой. Довести до кипения, снять пену, убавить огонь. Варить на медленном огне 1 час, снимая пену.

• Оставшийся лук нарезать мелким кубиком. Шафран залить водкой и дать, пока варится навар. Петрушку мелко нарезать.

• Через 40 минут после начала варки добавить в уху налима, довести до кипения, снять пену. Еще через 20 минут вынуть марлю с рыбой, выкинуть. Добавить в уху печенку и водку с шафраном, лук и зелень, соль и перец по вкусу, перемешать, снять с огня и дать настояться 15–20 минут.

Окуневая уха в котелке на костре

Окуни среднего размера – 15 шт., вода – 1,5 л, свекольная ботва – 2 листа (можно заменить на сныть, шпинат, ботву репы или моркови или готовить без ботвы), зонтик укропа и молодой

укроп – по 1 шт., половинка репы, картошка – 3 шт., морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., помидоры свежие – 2 шт., соль, перец, лавровый лист

• Окуней выпотрошить, удалить жабры, чешую оставить для навара. В котелок на дно положить свекольную ботву, морковь, половинку репы и половинку луковицы, зонтики укропа, сверху положить окуней и залить холодной водой, поставить на огонь. После закипания снять пену, сдвинуть на край очага и варить на медленном огне один час. За это время почистить картошку, нарезать кубиком, нарезать помидоры и половинку луковицы мелким кубиком, укроп порубить. Вынуть окуней из навара, положить в уху картошку, окуней разобрать на чистое мясо без костей, морковь нарезать кубиком, репу – кубиком, отварную ботву – соломкой. Когда картошка сварится, положить в уху мясо окуней без костей, помидоры, вареную морковь, лук, укроп. Довести уху до кипения, добавить лавровый лист, соль и перец.

Карельская уха (калакейтто)

Вода – 800 мл, голова и кости рыбы – 250 г, лук репчатый – 1 шт., морковь – ½ шт., картошка – 2 шт., филе лосося – 150 г, молоко – 200 мл, лавровый лист – 1–2 шт., укроп – 10 г, зеленый лук – 10 г, растительное масло – 30 мл, соль, свежемолотый черный перец – по вкусу

• Из рыбных костей, лука и моркови, стеблей зелени сварить насыщенный рыбный бульон, процедить.

• Филе лосося нарезать кубиком. Лук нарезать кубиком, морковь натереть на мелкой терке, спассеровать лук и морковь на растительном масле.

• Картошку нарезать средним кубиком.

• В кипящий бульон положить картошку, рыбу и пассеровку, лавровый лист, варить 10 минут, добавить молоко, соль и перец по вкусу, при подаче посыпать рубленой зеленью.

Лохикейтто

(Праздничный карело-финский рыбный суп со сливками)

Бульон рыбный – 3 л, сливки – 1,2 л, печеная картошка – 7 шт., форель карельская – 800 г, лук-порей – 1 шт., икра форели – 60 г, укроп – 10 г, перец черный молотый, соль

• Заранее сварить рыбный бульон (можно на стадии прогрева тандыра) и запечь картошку (на разогретом тандыре). Карельскую

форель разделать на чистое филе без кожи и костей, нарезать крупным кубиком. Поставить казан с бульоном на открытый огонь тандыра, довести бульон до кипения, картошку очистить, нарезать крупным кубиком, положить в бульон, часть картошки раздавить половником.

• Лук нарезать кружочком и добавить в уху, варить 5 минут. Лосось добавить в уху, варить еще 5 минут. Добавить сливки, довести до кипения, посолить и поперчить по вкусу, снять с нагрева, добавить рубленую зелень, перемешать. Уху налить в тарелку, добавить ложку красной икры.

Холодные похлебки

Тюря с квашеной капустой и репой

Белый кислый квас или вода – 1 л, квашеная капуста с соком – 200 г, репа – 1 шт., зеленый лук – 50 г, укроп – 30 г, ржаной хлеб – 100 г, соль

• Квашеную капусту порубить ножом. Репу натереть на крупной терке. Зеленый лук и укроп мелко порубить. Соединить с квасом, перемешать, накрошить сверху хлеб.

Тюря томатная

Томаты консервированные в собственном соку без кожицы – 300 мл, томатный сок – 300 мл, сок $^1/_2$ лимона, кинза – 50 г, чеснок – 3 зубчика, соль, ржаной хлеб

• Смешать томаты, сок томатный и сок лимона, добавить рубленую зелень и чеснок, измельчить блендером. Добавить соль по вкусу. Перемешать. Сверху посыпать накрошенным свежим ржаным хлебом или гренками.

Окрошка со снытью

Белый кислый квас – 1 л, листья сныти – 200 г, яйца – 2 шт., свежий огурец – 200 г, картошка – 200 г, редис – 100 г, тертый хрен или горчица – 10 г, укроп – 30 г, зеленый лук – 30 г, сахар, соль

• Картошку сварить «в мундире», очистить, натереть на терке. Сныть залить кипятком, дать постоять 5 минут, слить воду, нарезать соломкой. Яйца сварить, очистить, натереть на терке. Редис и огурец натереть на крупной терке. Укроп и лук мелко

порубить. Смешать все ингредиенты, залить квасом, посолить по вкусу.

Ботвинья со снытью и щавелем

Белый квас – 1 л, листья сныти – 100 г, щавель – 100 г, свежие огурцы – 2 шт., укроп – 30 г, зеленый лук – 50 г, хрен тертый – 10 г

Для подачи к ботвинье: филе лосося или филе любой рыбы без кожи и костей – 200 г, картошка – 5 шт., соленые огурцы – 5–6 шт., ржаной хлеб, крупная соль, кубики льда

• Картошку очистить, сварить до готовности. Сныть и щавель бланшировать в кипятке, нарезать соломкой, протереть через сито или измельчить блендером. Рыбу нарезать крупным кубиком, сварить в соленой воде. Свежие огурцы натереть на терке. Зеленый лук и укроп мелко нарезать. Подготовленную сныть и щавель залить белым квасом, добавить свежие огурцы и зелень. Соленые огурцы нарезать произвольно.

• Подать в тарелке ботвинью, отдельно подать: отварную рыбу, теплую вареную картошку, соленые огурцы, ржаной хлеб, соль, кубики льда (по желанию). Ботвинью есть вприкуску с рыбой, картошкой и огурцами, с ржаным хлебом, посыпанным крупной солью.

• В саму ботвинью подкладывать кубики льда, чтобы оставалась холодной.

Щучина

Белый кислый квас – 1 л, щука тушка – 1–1,2 кг, ерши (или мелкие окуни) – 300 г, вода – 3 л, раки – 5–6 шт., огурец – 3 шт., молодая свекольная ботва – 200 г, лук репчатый – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., лавровый лист – 2–3 шт., зеленый лук – 30 г, укроп – 30 г, тертый хрен или горчица, сахар, соль

Для подачи: лед, ржаной хлеб, редис, крупная соль

• Ершей не чистить, выпотрошить, удалить жабры. Щуку не чистить, выпотрошить, удалить жабры, разделать на чистое филе без кожи и костей. Печень отложить в сторону. Хребет и голову залить холодной водой, добавить ершей, корень петрушки, лавровый лист, лук, соль, перец.

• Довести до кипения, убавить огонь, варить 40 минут на слабом огне, снимая пену. Готовый бульон процедить. В полученном бульоне отварить до готовности филе щуки, нарезанное кубиком, печень щуки. Отдельно сварить раков,

очистить.

• Огурцы разрезать вдоль пополам, удалить ложкой семена, натереть на крупной терке. Свекольную ботву бланшировать в подсоленной воде 3 минуты, протереть через сито или измельчить блендером. Мелко нарезать зеленый лук и укроп, добавить ботву, хрен или горчицу, залить бульоном. Добавить квас, рыбное филе, печень и раковые шейки. Отдельно подать хлеб, крупную соль, редис и кубики льда.

Холодник из сныти на простокваше

Простокваша (или кефир) – 1 л, сныть – 300 г, огурцы свежие – 200 г, зеленый лук – 30 г, яйцо куриное – 2 шт., укроп – 20 г, тертый хрен, соль

• Сныть залить кипятком, дать постоять 5 минут, слить воду, нарезать соломкой. Яйца сварить, очистить, натереть на терке. Огурец натереть на крупной терке. Укроп и лук мелко порубить. Смешать все ингредиенты, залить простоквашей, посолить по вкусу, добавить тертый хрен по вкусу.

• Хорошо подать вприкуску теплую вареную целиковую картошку.

Свекольник на кефире

Кефир – 3 л, сметана 10 % – 200 мл, молодая свекла – 3–4 шт., свежий огурец – 3–4 шт., укроп – 50 г, тертый хрен или горчица – по вкусу, соль

Вприкуску теплая вареная картошка – 4 шт., редис – 4–5 шт., вареное яйцо – 2 шт., ржаной хлеб

• Свеклу сварить в мундире, охладить, очистить, нарезать очень тонкой соломкой. Огурцы очистить от кожуры, нарезать очень тонкой соломкой. Укроп мелко порубить. Сметану смешать с кефиром, добавить свеклу, огурец и укроп, хрен или горчицу по вкусу, соль. К свекольнику подать вприкуску: целый редис, вареное яйцо, теплую вареную картошку и ржаной хлеб.

Свекольник постный на квасе или воде

Квас белый кислый (или вода с огуречным рассолом) – 2 л, молодая свекла – 2 шт., картошка – 2 шт., свежий или малосольный огурец – 2 шт., редис – 3 шт., укроп – 30 г, тертый

хрен или горчица – по вкусу, соль

• Картошку и свеклу заранее сварить «в мундире», охладить, очистить, натереть на крупной терке. Огурцы и редис натереть на крупной терке. Зелень мелко порубить. Овощи и зелень смешать с квасом или водой, добавить хрен, посолить по вкусу.

Похмелка

Мякоть баранины без кости – 400 г, огуречный рассол – 1 л, лук репчатый – 1 шт., огурцы соленые – 3 шт., уксус яблочный – 10 мл, укроп – 30 г, перец черный молотый

• Баранину варить в воде до полного размягчения, нарезать соломкой. Огурцы и лук нарезать соломкой, укроп мелко порубить. Смешать мясо, овощи и зелень, поперчить, перемешать, залить рассолом, добавить уксус, перемешать, подавать похлебку холодной.

Холодник на кефире

Кефир – 0,5 л, картошка – 2 шт., свежий огурец – 2 шт., редис – 3 шт., укроп – 4 веточки, тертый хрен – по вкусу, соль

• Картошку заранее сварить «в мундире», охладить, очистить, натереть на крупной терке. Огурцы и редис натереть на крупной терке. Зелень мелко порубить. Овощи и зелень смешать с кефиром, добавить хрен, посолить по вкусу.

• Также холодник можно приготовить с вареной свеклой вместо картошки или вообще только с зеленью и огурцами.

Холодник на кефире с ветчиной и яйцом

Кефир – 3 л, минеральная вода – 1 л, ветчина – 300 г, яйца куриные – 3 шт. или перепелиные – 10 шт., картошка – 4 шт. (средних), свежий огурец – 3 шт. (средних), редис – 4–5 шт., укроп – 1 мал. пучок, зеленый лук – 3 стрелки, тертый хрен – по вкусу, соль

• Кефир смешать с минеральной водой. Яйца сварить, очистить: если куриные – нарезать мелким кубиком, если перепелиные – разрезать пополам.

• Картошку сварить «в мундире», охладить, очистить, нарезать мелким кубиком.

• Огурцы и редис нарезать мелким кубиком. Укроп мелко

порубить. Зеленый лук мелко порубить и растереть с солью. Овощи, ветчину, яйца и зелень смешать с жидкой основой, добавить хрен, если нужно – досолить по вкусу.

Каши и гарниры

Гарниры

Лучшая спаржа бывает воздушная, то есть когда она сама собою от теплоты воздуха выходит зеленая; теплотою же навозною выгнанная бывает бела и не такова вкусна.

Василий Левшин «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский» (1795–1797)

Запеченая спаржа

Зеленая спаржа – 500 г, чеснок – 2 зубчика, оливковое масло – 2 ст. л., лимонный сок, перец черный молотый, соль

• Спаржу вымыть, обсушить, очистить нижнюю часть стебля. Выложить спаржу на застеленный пергаментом противень, сбрызнуть оливковым маслом. Чеснок измельчить, смешать с перцем, перемешать, смазать спаржу чесночной смесью. Запекать 8–10 минут при 180 °С.

• При подаче сбрызнуть лимонным соком.

Разварная картошка со сливочным маслом

Картошка – 250 г, сливочное масло – 50 г, укроп – 10 г, соль

• Картошку очистить и сварить в подсоленной воде до состояния «рассыпчатости». Вареную картошку подать целиком или слегка размять вилкой, полить растопленным сливочным маслом и посыпать рубленым укропом. К картошке можно добавить рубленый чеснок или обжаренный до золотистого цвета репчатый лук.

Картофельное пюре со сливками

Картошка – 800 г, молоко – 200 мл, сливки – 100 мл, сливочное масло – 50 г, соль

• Картошку очистить, разварить в молоке, разведенном с 200 мл воды. Часть жидкости слить. Сливки довести до кипения. Картошку тщательно размять, добавить сливки, соль и масло, взбить венчиком или миксером до пышности, посолить, поперчить.

Запеченный картофель

Картофель можно запечь «в мундире» или очищенным, целиком или дольками.

Картошка – 500 г, растительное масло – 50 мл, сливочное масло – 50 г, укроп – 20 г, чеснок – 2–3 зубчика, перец черный молотый, соль

• Картошку очистить или тщательно промыть кожицу щеткой. Клубни оставить целыми или нарезать крупными дольками. Картошку натереть солью и перцем, смазать растительным маслом, запечь на противне до готовности. Готовая картошка должна быть румяной и хорошо проминаться пальцем. На готовый картофель положить кусочек сливочного масла, посыпать его рубленым чесноком и зеленью.

Тыква томленая в горшочке

• Понадобится керамический горшочек с крышкой объемом 0,8 л.

Тыква очищенная – 400 г, вода – 100 мл, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., растительное масло – 50 мл, специи вкусу на выбор: тимьян, розмарин, зира, соль

• Овощи и тыкву очистить. Лук и морковь нарезать средним кубиком, спассеровать на растительном масле с добавлением специй. Тыкву нарезать крупным кубиком, положить в горшок вместе с луком и морковью, залить кипятком, посолить, перемешать, накрыть крышкой, поместить в духовку, нагретую до 180 ˚С, на 30 минут, затем убавить до 120 ˚С и томить 2 часа.

Сладкая тыква в горшочке

Тыква – 300 г, яблоко или груша – 200 г, курага – 100 г, вода – 100 мл, мед или сахар – по вкусу

Пряности на выбор: корица, гвоздика, кардамон

• Тыкву и фрукты очистить, нарезать крупным кубиком. Курагу промыть теплой водой, нарезать средним кубиком или оставить целой. Сложить тыкву, фрукты, курагу в горшок, добавить мед или сахар, специи, залить кипятком, поместить в русскую печь на вольный дух на 2 часа или в духовку, нагретую до 180 ˚С, на 15 минут, затем убавить до 120 ˚С и готовить еще 2 часа.

Картофель с капустой и зеленым горошком в горшочке

(Рецепт Данилова мужского монастыря г. Москвы)

• Понадобится керамический горшок с крышкой объемом 3 л.

Картошка – 800 г, капуста белокочанная – 400 г, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., зеленый горошек – 400 г, укроп – 20 г, масло растительное – 30 мл, лавровый лист – 3 шт., перец черный молотый, соль

• Овощи очистить. Лук и морковь нарезать мелким кубиком, спассеровать на растительном масле. Картошку нарезать крупным кубиком, капусту нарезать шашками. Все овощи положить в горшок, добавить зеленый горошек, соль и специи, залить водой так, чтобы она только покрыла овощи. Накрыть крышкой, поставить горшочек в духовку, разогретую до 170 ˚С, на 1 час 30 минут. Готовое блюдо досолить по вкусу, перед подачей посыпать рубленым укропом.

Свежая черемша с вареной картошкой

Свежая черемша – 300 г, картошка – 1 кг, укроп – 30 г, подсолнечное масло нерафинированное – 50 мл, перец молотый из мельницы, соль

• Картошку очистить, сварить в подсоленной воде, выложить в большое блюдо и размять вилкой, полить частью масла. Черемшу нарезать крупными сегментами, бланшировать в кипятке 3 минуты, выложить поверх картошки, полить маслом и посыпать перцем.

Лук-порей тушеный с сельдереем

(Рецепт Данилова мужского монастыря г. Москвы)

Лук-порей – 2 стебля, сельдерей стеблевой – 4 шт., шампиньоны или вешенки – 6 шт., растительное масло – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, укроп – 30 г, перец черный молотый, соль

• Лук-порей промыть от песка, нарезать полукольцами. Сельдерей вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Грибы вымыть и нарезать ломтиком. Чеснок и зелень порубить. Обжарить вместе овощи и грибы на растительном масле до готовности. Добавить соль, перец, чеснок, перемешать, подавать, посыпав зеленью. В это блюдо вы можете добавить и другие овощи: болгарский перец, свежие помидоры, цукини.

Жареная капуста по-быстрому

Белокочанная капуста – 200 г, шампиньоны – 100 г, репчатый лук – 1 шт., помидор – 1 шт., укроп – 30 г, растительное масло, перец черный молотый, соль

• Капусту тонко нашинковать, опустить в кипящую воду на 8–10 минут. Пока капуста варится, зелень мелко порубить. Лук нарезать полукольцами, шампиньоны нарезать ломтиком, помидор нарезать брусочком. На растительном масле обжарить лук с грибами, вынуть шумовкой капусту из кипятка и жарить вместе с грибами 5 минут, добавить помидоры и грибы, жарить 1 минуту, посолить, поперчить.

Сезонное рагу с лисичками

Кабачок молодой – 1 шт., зеленый горошек молодой – 8 стручков, свекольная ботва – 4 листа, морковь – 1 шт., репа – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., лисички – 200 г, укроп – 50 г, растительное масло – 50 мл, черный молотый перец, соль

• Лисички замочить в холодной воде на 1 час. Овощи и грибы вымыть и очистить. Ботву ошпарить, нарезать шашками. Кабачок нарезать средним кубиком, лук, репу и морковь нарезать мелкими кубиками, молодые стручки горошка нарезать наискосок, созревший горошек вылущить. Лисички разрезать на крупные части. Укроп порубить. Спассеровать на растительном масле лук, репу, морковь и горошек. Кабачок и лисички обжарить по отдельности. Соединить пассерованные лук, морковь, репу и горошек с кабачками и грибами, добавить небольшое количество воды или овощного бульона, готовить на медленном огне, пока овощи не достигнут желаемой вами степени готовности (с хрустом или полностью размягченные), в конце приготовления добавить нарезанную ошпаренную ботву, укроп, соль и перец.

Вареная репа

Репа – 250 г, топленое масло – 50 г, укроп – 10 г, соль

• Репу очистить и сварить до готовности в подсоленной воде. Это займет 15–20 минут. Вареную репу разрезать на 2–4 части, полить растопленным сливочным маслом и посыпать рубленым укропом.

Пареная репа с грибами

• Понадобится керамический горшок с крышкой объемом 1 л.

Репа – 3 шт., вода – 300 мл, белые грибы – 200 г, морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., растительное масло – 70 мл, мука пшеничная в. с. – 40 г, укроп – 20 г, перец черный молотый, соль

• Репу очистить, нарезать крупным кубиком. Грибы очистить, промыть, нарезать крупным кубиком. Морковь и репчатый лук нарезать мелким кубиком. На сковороде на растительном масле обжарить грибы с луком и морковью, добавить муку, обжарить, добавить 250 мл воды, довести до кипения, помешивая, чтобы не было комочков. Когда взвар загустеет, посолить и поперчить по вкусу. В горшок налить 50 мл воды, положить репу, немного присолить, залить взваром, накрыть крышкой. Томить в духовке, разогретой до 160 °С, 1 час. При подаче посыпать рубленым укропом.

Жареха с картошкой, грибами и ботвой

Молодая картошка – 500 г, лесные грибы – 500 г, репчатый лук – 100 г, свекольная ботва – 300 г, растительное масло, соль

• Лесные грибы очистить, нарезать дольками, сварить. Картошку сварить «в мундире», кожицу оставить, нарезать крупным кубиком. Лук нарезать полукольцами. Ботву нарезать соломкой. На широкой сковороде на растительном масле обжарить лук с грибами, добавить картошку и ботву, перемешать, посолить.

Тыковник

В идеале нужно готовить тыковник в чугунной сковороде, в которой тыковник будет и запекаться, и подаваться к столу.

Тыква очищенная – 200 г, пшенка – 100 г, сливки – 300 мл, топленое масло – 50 г, мед – 50 г, сметана для подачи

• Пшенку промыть, залить кипятком, откинуть на дуршлаг и снова промыть. Сварить вязкую пшенную кашу на сливках с добавлением воды (чтоб не подгорела). Тыкву нарезать мелким кубиком и обжарить на чугунной сковороде на сливочном масле, в конце добавить мед. Добавить в тыкву кашу, перемешать. Поставить в духовку, разогретую до 160 °С, на 15–20 минут. Подавать на сковороде или переложив в тарелку. Подавать со сметаной.

Печеные овощи

(Рецепт для русской печи или духовки)

Блюдо подойдет к любому мясу, птице, рыбе, также его можно рассматривать как самостоятельное постное или вегетарианское блюдо.

Картошка – 500 г, белокочанная капуста – 500 г, репчатый лук – 300 г, морковь – 200 г, растительное масло – 100 мл, молотый кориандр, черный молотый перец, соль

• Овощи очистить. Лук и картошку нарезать крупными дольками, морковь нарезать толстым кружочком, капусту нарезать шашками. Овощи смешать в форме для запекания, добавить соль, специи и масло, перемешать, накрыть крышкой. Поместить в русскую печь на вольный дух на 1,5 часа. Если готовить в духовке, то запекать 1 час при температуре 250 ˚С. Летом можно добавлять в блюдо сезонные огородные овощи: помидоры, перец, кабачки.

Пшенники с киселем

Пшенка – 250 г, растительное масло, сахар и соль по вкусу

Мука пшеничная для панировки

Для киселя любые ягоды или варенье – 100 г, вода – 300 мл, крахмал – 50 г

• Пшенку дважды залить кипятком (чтобы не горчила), затем сварить крутую кашу, добавить соль и сахар по вкусу. Дать массе полностью остыть. Слепить из массы биточки, обжарить с двух сторон на растительном масле: можно в мучной панировке, можно без нее.

Манники

Манка – 150 г, вода – 400 мл, сахар – 30 г, ванилин – 1 г, соль – 2 г, панировочные сухари – 100 г, сливочное масло – 100 г

• Манку заварить в кипящей воде, тщательно перемешав, чтобы не было комочков, добавить соль, сахар и ванилин по вкусу. Дать массе остыть, сформировать из нее биточки, запанировать в сухарях, обжарить на сливочном масле с двух сторон.

• Подавать с готовым ягодным киселем, вареньем или сметаной.

Лапшевник

Яичная лапша – 200 г, творог жирный – 200 г, сахар – 30 г, яйца – 2 шт., жирная сметана – 100 мл, сливочное масло – 30 г, панировочные сухари – 2 ст. л.

• Лапшу отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и смазать сливочным маслом. Творог протереть через сито. У одного яйца отделить желток от белка. Желток растереть с 1 ст. л. сахара. В миске соединить творог, лапшу, растертый желток. Белок взбить, добавить в смесь и аккуратно перемешать. Духовку разогреть до 180 °С. Форму для выпечки смазать маслом и посыпать сухарями. Сметану смешать с яйцом и оставшимся сахаром. Выложить массу в форму и залить сметанным соусом. Запекать 30–35 минут.

Каши

> Ужинали в кухне, вместе со всеми рабочими, и пища была обильна: сначала подавали окрошку из мяса, яиц, огурцов и луку с квасом, забеленную сметаной; два горячих – лапшу да щи с мясом или похлебку с бараниной и борщ; потом ели гречушную или просяную **кашу**, жирно политую коровьим маслом, а заедали все это иногда простоквашей, иногда сыченными киселями.
>
> *Максим Горький «Жизнь Матвея Кожемякина», 1911 г.*

Тихвинская каша

(Рецепт монастырской чайной Тихвинского Богородичного Успенского мужского монастыря)

Горох сухой – 250 г, гречка – 200 г, вода – 3 л, лук репчатый – 500 г, растительное или топленое масло (в зависимости от того, постная или не постная каша), соль

• Горох промыть, залить водой и оставить на ночь. Отварить горох в той же воде до разваривания. Лук мелко нарезать, обжарить на масле до золотистого цвета. Добавить к гороху лук и гречку, варить до готовности гречки, посолить.

Гречневая каша, томленая с грибами

(Рецепт для русской печи или духовки)

Гречка – 400 г, свежие лесные грибы – 400 г, вода – 1,5 л, сливочное масло – 80 г, морковь молодая – 2 шт. (50 г), репчатый лук – 1 шт. (50 г), соль

• Гречневую крупу промыть. Лесные грибы предварительно очистить и сварить. Овощи вымыть, очистить. Лук и морковь нарезать мелким кубиком.

• В жаропрочную посуду налить воду, сложить все ингредиенты, посолить, накрыть крышкой, поместить в русскую печь на вольный дух, томить два часа. Если готовить в духовке, то 40 минут при 200 ˚С, затем 1 час при 150 ˚С. Готовое блюдо перемешать, если нужно – добавить соль и перец.

Каша гречневая с яйцами и ветчиной

Гречка – 100 г, ветчина домашняя – 150 г, яйцо куриное – 2 шт., репчатый лук – 1 шт., сливочное масло – 50 г, соль

• Сварить рассыпчатую гречневую кашу.

• Сварить яйца, порубить кубиком.

• Ветчину и репчатый лук нарезать кубиком, обжарить на сливочном масле, добавить кашу и яйца, посолить, перемешать, прожарить вместе на сковороде в течение трех минут.

Пшенная каша с жареным луком, томленНая в горшочке

Вода – 1 л, пшенка – 300 г, лук репчатый – 3 шт., растительное масло – 50 мл, соль

• Репчатый лук очистить, нарезать мелким кубиком, спассеровать на растительном масле.

• Пшенку залить кипятком, промыть, перемешать с луком. Заполнить горшочки на одну треть смесью пшенки с луком, посолить, залить кипятком. Соотношение пшенки и воды 1:3. Поставить в духовку, разогретую до 130 ˚С на 2 часа.

Пшенная каша с яблоком и орехами

Пшенка – 80 г, овсяное молоко – 100 мл, яблоко – 1 шт., мед – 40 г, орехи грецкие – 10 г, корица молотая – по вкусу, соль

• Пшенную кашу отварить до готовности, добавить щепотку соли, перемешать. Яблоко очистить, нарезать дольками, прогреть в меду вместе с орехами и корицей до размягчения яблок. В

пшенку добавить овсяное молоко и прогреть, добавить яблоко и орехи, перемешать. При подаче украсить орехами, сезонными ягодами или фруктами.

Перловая каша

Перловая крупа – 50 г, вода – 150 мл, сливочное масло – 30 г, соль

• Перловую крупу перебрать, замочить в холодной воде на ночь. Перед варкой промыть крупу в теплой воде. Воду довести до кипения, посолить. В кипящую воду засыпать крупу. Варить под крышкой до размягчения (15–20 минут), снять с огня. Положить в кашу масло, накрыть посуду крышкой. Дать каше постоять в теплом месте 30 минут. Перед подачей кашу перемешать.

Перловка с грибами

Перловка – 200 г, вешенки – 200 г, морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., укроп – 10 г, растительное масло – 50 мл, перец черный молотый, соль

• Перловку замочить на ночь, утром промыть, сварить, снова промыть. Вешенки вымыть, нарезать крупным кубиком, обжарить на растительном масле, посолить. Морковь и лук нарезать кубиком, обжарить на растительном масле, добавить вешенки и перловку, обжарить вместе, посолить, поперчить. Зелень мелко порубить и добавить в блюдо перед подачей.

Каша полбяная

Полба – 50 г, вода – 150 мл, сливочное масло – 50 г, соль

• Полбу перебрать, промыть в теплой воде. Воду довести до кипения, посолить. В кипящую воду засыпать полбу, варить под крышкой до размягчения (15–20 минут), снять с огня. Положить в кашу масло, накрыть посуду крышкой. Дать каше постоять в теплом месте 30 минут.

Полба с лисичками

Полба – 100 г, репчатый лук – 1 шт., морковь – 1 шт., лисички свежие – 400 г, растительное масло – 80 мл, укроп – 20 г, черный

молотый перец, соль

• Лисички замочить в холодной воде на два часа. Полбу замочить на два часа, затем слить воду, промыть, засыпать в кипящую подсоленную воду, варить до полного разваривания (30–40 минут). Готовую полбу откинуть на дуршлаг. Пока полба варится: лук и морковь очистить, нарезать кубиком, спассеровать на растительном масле.

• Лисички промыть, обсушить, оставить целыми или нарезать дольками, обжарить на растительном масле, добавить полбу, пассерованные лук и морковь, посолить, поперчить, при подаче посыпать рубленым укропом.

Гречневая каша с деревенским маслом

Гречка – 50 г, вода – 150 мл, деревенское масло (топленое масло) – 100 г, соль

• Гречневую крупу перебрать. Воду довести до кипения, посолить. В кипящую воду засыпать крупу. Варить под крышкой до полного впитывания воды (около 15 минут), снять с огня. Положить в кашу масло, накрыть посуду крышкой. Дать каше постоять в теплом месте 30 минут. Перед подачей кашу перемешать. С гречневой кашей очень хорошо сочетаются жареный лук, жареные грибы и вареные куриные яйца. Если каша используется как гарнир к мясному блюду или как начинка для птицы, поросенка или бараньих ребер, ее можно смешать с жареными рублеными субпродуктами: печенкой, сердцем, рубцом. Если каша используется для фарширования птицы, можно добавить в нее жареные куриные субпродукты, а также рубленую зелень и шкварки.

Гречневая каша, томленНая с утиными потрошками

(Рецепт для русской печи или духовки)

Гречка – 400 г, утиные сердечки – 400 г, вода – 1,5 л, сливочное масло – 40 г, морковь – 2 шт. (50 г), репчатый лук – 1 шт. (50 г), укроп – 30 г, перец душистый молотый, соль

По желанию: лесные грибы

• Гречневую крупу промыть. Утиные сердечки посолить и поперчить. Овощи вымыть, очистить. Лук нарезать мелким кубиком, морковь – кружочками. Укроп мелко нарезать. Если используете грибы, то их необходимо предварительно почистить и отварить в подсоленной воде. В жаропрочную посуду налить

воду, сложить все ингредиенты, посолить, накрыть крышкой, поместить в русскую печь на вольный дух на 1,5 часа. Если готовить в духовке, то 30 минут при 200 ˚С, затем 1 час 150 ˚С. Готовое блюдо перемешать, если нужно – добавить соль и перец.

Ячневая каша с овощами

Ячневая крупа – 400 г, сладкий перец красный – 1 шт., кабачок молодой – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., морковь – 1 шт., укроп – 20 г, соль, перец черный молотый

• Ячневую крупу промыть, сварить до готовности. Овощи очистить, нарезать мелкими кубиками, спассеровать на растительном масле, добавить готовую крупу, обжарить вместе, посолить и поперчить по вкусу.

При подаче посыпать рубленой зеленью.

Гороховая каша с жареным луком

Горох – 200 г, вода – 500 мл, репчатый лук – 1 шт., растительное масло – 50 мл, укроп – 3 г, соль, перец черный молотый – по вкусу

• Горох замочить на ночь в холодной воде, промыть. Залить холодной водой, варить, периодически снимая пену до полного разваривания гороха. Пока горох варится: лук очистить, нарезать мелким кубиком, обжарить на растительном масле, укроп мелко порубить. В гороховую кашу добавить жареный лук, укроп, соль, перец.

Толокно

Овсяное толокно – 80 г, любые сушеные ягоды – 20 г, мед – по вкусу, кипяток – 250 мл

• Толокно смешать с ягодами, залить кипятком, интенсивно перемешать. Накрыть крышкой, дать настояться 10 минут. При подаче заправить медом.

Льняная каша

Льняная мука – 100 г, изюм – 50 г, мед – по вкусу, вода – 300 мл

• Вскипятить воду, охладить ее до 80 °С, смешать с медом. Льняную муку залить горячей водой, тщательно перемешать, чтобы не было комочков, накрыть крышкой, оставить на 15 минут. Изюм ошпарить кипятком, смешать с готовой кашей.

За́густи

Ржаная мука – 100 г, молоко – 200 мл, сливочное масло – 50 г, сахар, соль

• Молоко вскипятить, добавить сливочное масло. Всыпать муку, тщательно перемешать, добавить соль и сахар по вкусу. Накрыть кастрюлю крышкой, дать каше постоять 15 минут.

Овсяная каша молочная

Овсяные хлопья – 200 г, молоко – 400 мл, вода – 200 мл, сливочное масло – 50 г, ваниль, сахар, соль

• Овсяные хлопья залить водой, довести до кипения, варить в течение 10 минут. Влить молоко, положить сахар, ваниль, соль, варить до готовности, добавить сливочное масло, накрыть крышкой, накрыть полотенцем, дать постоять 15 минут.

Каша рисовая на молоке

Рис круглозерный – 200 г, вода – 500 мл, молоко – 750 мл, сливочное масло, сахар и соль – по вкусу

• Рис тщательно промыть. Воду довести до кипения, засыпать рис, варить почти до готовности, затем налить молоко, добавить соль и сахар по вкусу, довести до готовности, выключить нагрев, добавить масло, накрыть крышкой, затем накрыть полотенцем и дать постоять 10–15 минут.

Каша «Дружба»

Рис круглозерный – 100 г, пшенка – 100 г, молоко – 800 мл, сливочное масло – 80 г, сахар, соль

• Рис замочить в холодной воде на 40 минут, затем промыть. Пшено перебрать, промыть, залить кипятком, слить воду. Выложить обе крупы в одну кастрюлю, добавить 200 мл кипятка, добавить соль и сахар, довести до кипения, не перемешивая.

Выключить нагрев и выдержать 40 минут. Затем влить в кастрюлю кипящее молоко и варить 15 минут на очень слабом огне под крышкой. Добавить сливочное масло, снять с огня, накрыть крышкой, накрыть полотенцем, дать постоять 20 минут. Перед подачей перемешать, попробовать, довести до вкуса солью или сахаром.

Каша рисовая с кедровыми орешками

Рис – 200 г, вода – 500 мл, сливки 20 % – 750 мл, кедровые орешки очищенные – 200 г, топленое масло – 80 г, мед – 50 г, соль – 2 г

• Рис тщательно промыть. Воду довести до кипения, засыпать рис, варить почти до готовности, затем налить сливки, добавить орешки, мед и соль, довести до готовности, выключить нагрев, добавить масло, накрыть крышкой, затем накрыть полотенцем и дать постоять 10–15 минут.

Полбяная каша с тыквой

Полба – 150 г, сливки 10 % – 100 г, тыква очищенная – 100 г, соль, сахар – по вкусу

• Отварить полбу в воде до готовности.

• Тыкву нарезать произвольно, посыпать сахаром, запечь в духовке до готовности, пока не станет мягкой, размять вилкой в пюре. В кастрюлю с готовой полбой выложить тыкву и залить сливками, довести до кипения. Добавить соль и сахар по вкусу. Можно подать кашу с медом, орехами, сухофруктами, замороженными или свежими ягодами.

Каша Гурьевская

(Рецепт для русской печи или духовки)

• Понадобится керамический горшок объемом 3 л.

Сливки 20 % жирности – 1 л, манка – 70 г, сахар – 20 г, ванилин – 1 щепотка, соль – 1 щепотка

Сливочное масло – 20 г

Для маседуана: фрукты свежие или консервированные (абрикосы, персики, ананас, яблоки, груши) – 400 г, сахар – 40 г, миндаль очищенный – 50 г

• Подготовка: миндаль замочить в кипятке, очистить,

порубить.

• Приготовить маседуан: фрукты нарезать ломтиками, добавить сахар и столовую ложку воды или фруктового сиропа, варить 10 минут.

• 300 мл сливок довести до кипения, вылить в горшочек, всыпать манку, добавить сливочное масло, соль и сахар, ванилин, перемешать. Добавить две трети фруктов. Долить оставшуюся часть кипящих сливок, поставить в русскую печь на вольный дух или в разогретую до 150 ˚С духовку (верхний нагрев). Когда на поверхности появится крепкая светло-коричневая пенка, ее нужно аккуратно продавить шумовкой, дождаться образования следующей пенки. Повторить еще 3 раза. На самую верхнюю пенку выложить оставшиеся фрукты и миндаль, подавать кашу в горшочке.

Перловая каша сладкая с тыквой, кукурузой и корицей

Перловка – 200 г, морковь – 1 шт., тыква очищенная – 100 г, кукуруза консервированная – 100 г, растительное масло – 30 г, корица – 2 г, мед – по вкусу

• Перловку замочить на два часа, затем слить воду, промыть, засыпать в кипящую подсоленную воду, варить до полного разваривания. Готовую перловку откинуть на дуршлаг.

• Пока крупа варится: морковь и тыкву очистить, нарезать кубиком, спассеровать на растительном масле, добавить перловку, корицу, кукурузу, мед по вкусу, перемешать.

Рис с тыквой и сухофруктами в горшочке

• Понадобится керамический горшок объемом 2–3 л.

Рис – 300 г, тыква очищенная – 300 г, вода (кипяток) – 1 л, изюм – 100 г, курага – 100 г, корица, сахар или мед – по вкусу

• Изюм и курагу обдать кипятком, курагу нарезать средним кубиком.

• Тыкву нарезать средним кубиком, выложить в горшочек, добавить рис и сухофрукты, залить кипятком, добавить корицу, мед или сахар по вкусу, поставить в духовку, разогретую до 180 ˚С, на 30 минут. Затем убавить температуру до 150 ˚С и готовить еще 30 минут.

Злаковая каша с медом и свежими ягодами

Дробленый овес с амарантом – 100 г, овсяное молоко – 100 мл, вода – 200 мл, любые свежие сезонные ягоды: лесные или садовые – 100 г, мед – по вкусу

• В кипящую воду засыпать смесь овса с амарантом, варить до полуготовности, добавить овсяное молоко, варить до готовности.

• В готовую кашу добавить мед по вкусу, перемешать, при подаче сверху положить свежие ягоды.

Кулага с черникой

Ржаная мука – 200 г, кипяток – 400 мл, замороженная черника – 100 г, мед – 50 мл

• Ржаную муку заварить кипятком, накрыть крышкой. Ягоды растолочь с медом, смешать с кулагой, переложить в керамический горшок и томить 1 час в духовке, разогретой до 120 ˚С.

Кутья поминальная (канун)

Рис – 100 г, вода – 1 л, изюм – 100 г, мед – 50 г

• Рис сварить в кипящей несоленой воде до готовности, откинув на дуршлаг, поставленный на кастрюлю, чтобы сохранить рисовый отвар для блинов.

• Изюм обдать кипятком.

• Рис смешать с изюмом и медом, выложить в плошку или салатник, разровнять поверхность, сверху из изюма выложить крест.

• Кроме изюма, для кутьи можно использовать орехи, сухофрукты, вяленые ягоды.

Сочиво

Сочиво готовят два раза в год: в навечерие Рождества Христова (Рождественский сочельник) и в навечерие Крещения Господня (Богоявления) – Крещенский сочельник.

Полба, или пшеница, или рис – 100 г, мед – 50 г, изюм – 50 г, очищенный грецкий орех или другие доступные орехи – 100 г

• Вымыть полбу, несколько раз меняя воду. Когда она станет чистой, залить холодной водой и оставить на ночь.

• Утром залить полбу холодной водой и варить, пока зерна не раскроются.

• Воду не сливать. Изюм промыть, обсушить на вафельном полотенце.

• Добавить в сочиво мед по вкусу, промытый изюм и дробленые орехи, перемешать.

Коливо

В субботу первой седмицы Великого поста празднуется память св. великомученика Федора Тирона.

Накануне в пятницу во всех православных храмах раздают коливо в напоминание подвига святого мученика.

Целиковые зерна пшеницы – 200 г, мед – по вкусу, изюм – 50 г, миндаль – 30 г, грецкий орех – 30 г, чернослив – 30 г, курага – 30 г

• Вымыть пшеницу, несколько раз меняя воду. Когда она станет чистой, залить холодной водой и оставить на ночь. Утром залить пшеницу холодной водой и варить, пока зерна не раскроются, а вода полностью не впитается. Изюм, курагу и чернослив промыть, обсушить на вафельном полотенце. Миндаль порубить ножом. Добавить в коливо мед, промытый изюм и рубленый миндаль, перемешать. Выложить коливо на блюдо, сделать украшение из кураги, чернослива и орехов в виде креста.

Вторые блюда

«Об обеде совещались целым домом… Всякий предлагал свое блюдо: кто суп с потрохами, кто лапшу или желудок, кто рубцы, кто красную, кто белую подливку к соусу… Забота о пище была первая и главная жизненная забота в Обломовке. Какие телята утучнялись там к годовым праздникам! Какая птица воспитывалась!.. Индейки и цыплята, назначаемые к именинам и другим торжественным дням, откармливались орехами, гусей лишали моциона, заставляли висеть в мешке неподвижно за несколько дней до праздника, чтобы они заплыли жиром. Какие запасы были там варений, солений, печений! Какие меды, какие квасы варились, какие пироги пеклись в Обломовке!»

И. А. Гончаров «Обломов»

«…За бараньим боком последовали ватрушки, из которых каждая была больше тарелки, потом последовал индюк ростом с теленка, набитый всяким добром: яйцами, рисом, печенками и невесть чем. После был предложен чай с душистым вареньем. Этим обед и закончился».

Н. В. Гоголь «Мертвые души»

Говядина

Говядина, томленНая в горшочке под крышкой из теста

(Рецепт для русской печи или духовки)

Говяжья вырезка – 300 г, сметана – 200 г, репчатый лук – 1 шт., лавровый лист, черный молотый перец, соль

Для крышки из теста: готовое пресное тесто – 200 г

• Лук очистить, нарезать полукольцами.

• Говядину нарезать тонкой соломкой, посолить и поперчить, перемешать. Положить в керамический горшок сначала лук, затем мясо, лавровый лист, залить сметаной, залепить отверстие горшка обычным или слоеным бездрожжевым тестом. Горшок поставить в русскую печь на вольный дух на 40 минут. Если готовить в духовке, то 40 минут при 200 ˚С с нижним нагревом, чтобы тесто не подгорело. Перед подачей срезать крышку, мясо подать прямо в горшочке.

Говядина, тушеная с белыми кореньями

Мякоть говядины без кости (толстый или тонкий край) – 500 г, корень петрушки – 100 г, корень сельдерея – 300 г, корень пастернака – 150 г, морковь – 100 г, лук репчатый – 100 г, растительное масло – 80 мл, вода – 800 мл, кинза – 20 г, лавровый лист – 3 шт., перец душистый горошком – 8 шт., соль, перец черный молотый – по вкусу

• Говядину нарезать средним кубиком, посолить, поперчить.

• Лук, морковь и белые коренья промыть, очистить и нарезать средним кубиком. В глубокой толстодонной кастрюле обжарить лук, морковь и белые коренья, вынуть из кастрюли. На этом же масле на сильном огне обжарить мясо, добавить коренья и овощи, залить водой, довести до кипения, убавить огонь, тушить до размягчения мяса (1–1,5 часа).

• За 10 минут до готовности добавить лавровый лист, перец горошком, рубленую кинзу, добавить соль и перец по вкусу.

Говядина духовая

Говядина (толстый край) – 1 большой кусок – 1,5–2 кг, горчица столовая – 100 г, чеснок – 1 головка, душистый перец – 10 г, соль – 20–30 г, растительное масло – 40 мл

• Говядину зачистить от жил, замариновать, чеснок очистить и мелко порубить. Смешать горчицу, чеснок, соль и перец, натереть ими мясо, оставить мариноваться на 8 часов. Обжарить мясо на растительном масле со всех сторон, завернуть в фольгу, уложить на противень, поместить запекаться в духовку,

разогретую до 180 ˚С, на 40 минут.

• Готовую говядину подавать горячей, разрезав на порционные куски. В качестве гарнира использовать отварной или печеный картофель, рассыпчатую гречневую кашу, рис.

Говяжья шея томленая с красным вином и грибами

(Рецепт для русской печи или духовки)

Говядина, мякоть шеи – 1 кг, репчатый лук – 3 шт., чеснок – 5 зубчиков, красное сухое вино – 200 мл, вода – 400 мл, сушеные белые грибы – 50 г, растительное масло – 50 мл, сливочное масло – 50 г, перец душистый из мельницы, крупная соль

• Замочить грибы в холодной воде на ночь, утром тщательно промыть. Лук и чеснок очистить, лук нарезать полукольцами, чеснок мелко порубить.

• Говядину натереть солью и перцем. В толстодонной сковороде разогреть растительное и сливочное масло, обжарить мясо до румяной корочки вместе с луком и чесноком. Добавить вино, воду, грибы, довести до кипения. Переложить в керамический горшок, накрыть крышкой, поставить в русскую печь на вольный дух на 4 часа. Если готовить в духовке, то запекать 40 минут при 200 ˚С, затем три часа при 150 ˚С.

• Периодически доставать горшок, переворачивать мясо и при необходимости подливать воду. Готовое мясо подать целиком в горшке вместе с соусом.

Томленые говяжьи ребра

(Рецепт для русской печи или духовки)

Ребра говяжьи – 1 кг, сливочное масло – 50 г, репчатый лук – 3 шт., морковь – 2 шт., репа – 2 шт., корень сельдерея – 1 шт., чеснок – 3 зубчика, красный кислый квас – 1 л, вода – 100 мл, мед – 100 мл, гвоздика – 4 шт., чабрец – 2 веточки, лавровый лист – 4 шт., перец душистый горошком – 6–8 шт., соль, душистый молотый перец

• Лук, коренья и чеснок очистить. Коренья нарезать кружочками, лук нарезать кольцами, чеснок мелко порубить.

• Натереть ребра чесноком, солью и перцем, затем обмазать медом. На дно глубокой формы для запекания выложить коренья и специи, сверху выложить ребра, залить квасом, сверху ребер выложить кольца лука, а поверх лука – нарезанное пластинами сливочное масло. Накрыть форму крышкой, убрать томиться в

русскую печь на вольный дух на 4–6 часов. Если готовить в духовке: поставить ребра в духовку на 1 час на 200 ˚С, затем убавить до 150 ˚С и томить еще 3–5 часов.

Медальоны из говяжьей вырезки с пюре из сельдерея

Говяжья вырезка – 300 г, зеленый лук – 30 г, масло сливочное – 50 г, перец черный молотый, соль

Для гарнира: корень сельдерея – 300 г, сливки 20 % – 80 мл, сливочное масло – 30 г, зеленый лук – 30 г, соль

Для соуса: репчатый лук – 200 г, корень сельдерея – 100 г, чеснок – 30 г, морковь – 100 г, вода – 1 л, ржаной солод (паста для кваса) – 50 г, свежий тимьян – 5 г, соль

• Овощи запечь 20 минут при температуре 200 ˚С.

• Приготовить пюре из сельдерея: сельдерей очистить, разрезать клубень на несколько частей, варить до полного размягчения, слить воду, добавить сливки и масло, прогреть вместе, измельчить блендером до получения пюре, добавить паприку и соль по вкусу, перемешать.

• Приготовить соус: овощи запечь 20 минут при температуре 200 ˚С. Залить водой и варить 4 часа на медленном огне.

• Процедить. Добавить к отвару остальные ингредиенты и уварить до $^1/_5$ от исходного количества воды.

• Говяжью вырезку нарезать на медальоны по 50 г, посолить и поперчить, быстро обжарить на сливочном масле с двух сторон по 30 секунд с каждой стороны, выложить медальоны на тарелку, полить соусом, рядом выложить пюре, посыпать блюдо нарезанным зеленым луком.

Жареная телятина с соусом из лисичек

Телячья вырезка – 400 г, свежие лисички – 100 г, репчатый лук – 1 шт., сметана – 100 мл, сливки – 50 мл, топленое масло – 80 г, крупно молотый душистый перец, соль

• Грибы очистить, нарезать крупными кусками, мелкие грибы можно оставить целыми, тщательно промыть в холодной воде. Телячью вырезку зачистить от пленок и сухожилий, разрезать поперек волокон на четыре части – получатся куски, напоминающие цилиндры. Каждый кусок поставить вертикально, смять вниз и надавить на него ладонью, расплющивая, слегка отбить, посолить и поперчить. Поджарить куски телятины на чугунной сковороде или сковороде с толстым дном на масле с

двух сторон. Репчатый лук нарезать полукольцами, обжарить на масле, добавить грибы, обжарить вместе с луком, посолить. Влить сливки, выпарить их до загустения, добавить сметану и довести соус до кипения. Куски телятины, находящиеся на сковороде, залить приготовленным грибным соусом, накрыть крышкой и тушить на медленном огне 10 минут.

Говяжья скоблянка

Замороженная говядина – 300 г (или свинина, или говядина и свинина в пропорции 1:1), белые грибы замороженные – 200 г (можно заменить на свежие шампиньоны или готовить без грибов), репчатый лук – 1 шт., картошка – 4 шт., сметана – 150 г, горчица – 1 ч. л., растительное масло, укроп или петрушка – 3 веточки, перец, соль

• Мясо с замороженного куска нарезать тонкой стружкой или ломтиками, быстро обжарить на растительном масле на раскаленной сковороде, посолить, поперчить. Репчатый лук нарезать полукольцами. Грибы разморозить, откинуть на дуршлаг, отжать, если крупные – нарезать ломтиками, обжарить с луком до румяности, посолить. Картошку очистить, нарезать кружочками или ломтиками, пожарить до готовности, посолить.

• В глубокой сковороде смешать мясо, грибы, картошку, залить сметаной, нагреть до ее кипения, добавить горчицу (по желанию), довести до вкуса солью и перцем, посыпать рубленой зеленью.

• Есть традиция подавать скоблянку прямо в сковороде или порционном баранчике.

Тушеные говяжьи хвосты

Говяжьи хвосты – 2 шт., растительное масло – 30 мл, сливочное масло – 50 г, картошка – 1 кг, лук репчатый – 2 шт., морковь – 1 шт., чеснок – 3 зубчика, вода – 2 л, петрушка – 30 г, соль и перец – по вкусу

• Говяжьи хвосты порубить поперек толщиной 3 см, посолить, поперчить. Лук и морковь нарезать мелким кубиком. Хвосты, лук и морковь обжарить на смеси растительного и сливочного масла, в кастрюле с толстым дном. Налить воду, закрыть крышкой и тушить до полного размягчения мяса на кости (это займет около 3 часов). Картошку почистить, нарезать крупным кубиком, добавить к мясу, тушить до готовности картошки, посолить и

поперчить. Чеснок и петрушку мелко порубить, добавить в блюдо перед подачей, перемешать.

Капуста, тушенНая с говяжьим фаршем и грибами

Капуста белокочанная – 1 кочан, лук репчатый – 3 шт., морковь – 2 шт., грибы лесные замороженные – 400 г, говяжий фарш – 500 г, томаты натуральные очищенные измельченные – 300 мл, масло растительное – 80 мл, масло сливочное – 30 г, укроп – 20 г, лавровый лист – 3 шт., соль, сахар, перец черный молотый

• Овощи очистить, нарезать тонкой соломкой, обжарить на растительном масле, добавить томаты, тушить под крышкой 20 минут.

• Фарш обжарить на растительном масле, посолить, поперчить, добавить к овощам, добавить лавровый лист, тушить 20 минут.

• Грибы разморозить, откинуть на дуршлаг, обжарить на сливочном масле, добавить к овощам и мясу. Добавить соль, перец, сахар по вкусу, перемешать. Укроп порубить, посыпать блюдо перед подачей.

Жаркое из говядины

(Блюдо для русской печи или духовки)

• Понадобится керамический горшок объемом 3 л.

Говядина (мякоть без косточки) – 400 г, картошка – 600 г, репчатый лук – 2 шт., морковь – 1 шт., сливочное масло – 150 г, кинза – 50 г, чеснок – 3 зубчика, лавровый лист – 3 шт., черный молотый перец, соль

• Говядину нарезать кубиком, посолить, поперчить. Овощи и чеснок очистить. Картошку нарезать крупным кубиком, лук и морковь нарезать средним кубиком, чеснок и зелень порубить. На дно горшка положить сливочное масло, затем овощи, затем лавровый лист, соль и перец, чеснок и половину зелени, налить воду, накрыть крышкой, поставить горшок в печь на вольный дух на два-три часа. При приготовлении в духовке поставить на три часа при температуре 180 °С. Готовое жаркое посыпать рубленой зеленью, перемешать, если нужно – добавить соль и перец по вкусу.

Бефстроганов с картофелем пай

Говяжья вырезка – 200 г, лук репчатый – 50 г, масло сливочное – 50 г, сливки 20 % жирности – 100 мл, сметана 20 % жирности – 50 мл

Для картофеля пай: картошка – 200 г, масло сливочное – 50 мл

Гарнир: огурец соленый – 40 г, укроп 5 г

• Вырезку зачистить от жил, нарезать тонким брусочком, репчатый лук очистить, нарезать полукольцами.

• Обжарить репчатый лук и говядину на сковороде на масле, залить сливками, добавить сметану, тушить 10 минут, добавить соль и перец по вкусу.

• Приготовить картофель пай: нарезать картофель очень тонкой соломкой, посолить, перемешать, обжарить на сковороде в металлическом кольце для сохранения круглой формы с двух сторон до готовности.

• Укроп мелко порубить.

• При подаче положить на тарелку картофель пай, рядом бефстроганов, посыпать его рубленой зеленью, сбоку положить тонкие ломтики соленого огурца.

Бефстроганов по-деревенски

Говяжья вырезка – 250 г, репчатый лук – 2 шт., соленый огурец – 2 шт., укроп – 20 г, сметана – 300 г, соль, перец

Гарнир: отварной картофель – 5 шт., вареные грибы – 200 г, топленое масло – 80 г

• Вырезку зачистить от жил, нарезать брусочками поперек волокон. Лук очистить, нарезать полукольцами. Соленые огурцы нарезать соломкой. Сильно прогреть сковороду, положить масло. Обжарить сразу вместе мясо, лук и огурцы в течение 7–8 минут.

• Пока это происходит, отварной молодой неочищенный картофель нарезать крупно (пополам или на четвертинки). Сдвинуть бефстроганов на половину сковороды, на другой половине обжарить картофель с отварными лесными грибами, посолить и поперчить по вкусу.

• В бефстроганов вылить сметану, перемешать, довести до кипения, посолить и поперчить по вкусу.

• Выложить в глубокую тарелку картофель с грибами, сверху выложить бефстроганов, посыпать рубленой зеленью.

Свинина

– А мне поросенка с кашей в

полной неприкосновенности, по-расплюевски, – улыбается В. П. Далматов.

– Всем поросенка… Да гляди, Кузьма, чтобы розовенького, корочку водкой вели смочить, чтобы хрумтела.

В. А. Гиляровский «Москва и москвичи»

Смоленская верещака

(Рецепт для русской печи или духовки)

Ребра свиные – 800 г, горчица – 80 г, картошка – 10 шт., сливочное масло – 100 г, тыква очищенная – 400 г, яблоки сезонные – 2–4 шт., рассол огуречный или капустный – 200 мл, сливочное масло, соль, перец черный молотый

• Ребра посолить и поперчить, намазать горчицей. Тыкву и яблоки нарезать ломтиками, уложить в противень или форму для запекания, вылить внутрь рассол, сверху выложить ребра, поставить в русскую печь на вольный дух на два часа или в духовку на 180 ˚С на два часа.

Жаркое из свиных ребрышек с фасолью

Свиные ребрышки – 1 кг, белая сухая фасоль – 200 г, картошка – 4 шт., репчатый лук – 2 шт., морковь – 1 шт., чеснок – 2 зубчика, петрушка – 20 г, лавровый лист – 3 шт., растительное масло, душистый перец горошком, перец черный молотый, соль

Для маринада: репчатый лук – 200 г, кинза – 30 г, растительное масло – 30 мл, чеснок – 5 г, соль – 5 г, перец черный молотый – 1 г

• Измельчить лук, чеснок, зелень, смешать с солью, перцем и маслом.

• Свиные ребрышки разрезать на куски по косточке, замариновать, а фасоль замочить на ночь.

• Утром фасоль сварить до готовности, откинуть на дуршлаг.

• Овощи очистить, картошку нарезать крупным кубиком, лук и морковь – средним кубиком.

• Ребрышки обжарить в глубокой чугунной сковороде вместе с картошкой, луком и морковью на растительном масле до румяной

корочки, залить воду, добавить лавровый лист и душистый перец, соль и фасоль, перемешать, накрыть крышкой, поставить в русскую печь на вольный дух на два часа или в духовку, разогретую до 180 ˚С, на один час, затем убавить до 150 ˚С и томить еще час. В готовое блюдо добавить рубленый чеснок и зелень, добавить соль и перец по вкусу, перемешать.

Рулька томленая с квашеной капустой

(Рецепт для русской печи или духовки)

Свиная рулька – 1 шт. (700–900 г), квашеная капуста – 800 г, чеснок – 2 зубчика, черный молотый перец, соль

• Чеснок нарезать кружочками, поместить под кожу рульки. Натереть рульку солью и перцем. В жаропрочную емкость выложить капусту вместе с рассолом, в центр поместить подготовленную рульку, посуду с рулькой поместить в русскую печь на вольный дух на 3–4 часа. Если готовить в духовке, то сначала на 1 час на 180 ˚С, затем на 2–3 часа на 150 ˚С.

Солянка сковородная со свининой

(Рецепт для русской печи или духовки)

Капуста квашеная – 1,5 кг, свиная шея – 400 г, соленые огурцы – 3 шт., грибы соленые – 100 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., репа – 1 шт., топленое масло – 50 г, чеснок – 3 зубчика, укроп – 30 г, лавровый лист – 3 шт., перец горошком, молотый душистый перец

Сметана для подачи

Овощи очистить. Репу, морковь, лук и соленые огурцы нарезать соломкой, выложить на большую чугунную сковороду с высокими бортами, смазанную топленым маслом. Чеснок порубить. Свиную шею нарезать коротким брусочком, поперчить и смешать с чесноком, выложить поверх овощей вместе с лавровым листом и перцем горошком.

Соленые грибы нарезать дольками, выложить поверх мяса. Сверху уложить капусту, полить капустным рассолом. Сковороду накрыть крышкой и отправить в русскую печь на вольный дух на 3 часа. Если готовить в духовке: 1 час при 180 ˚С, затем два часа при 150 ˚С. Перед подачей солянку перемешать, посыпать рубленым укропом. Отдельно подать сметану.

Запеченная свиная шея

(Рецепт для русской печи или духовки)

Свиная шея – 1,5 кг, простокваша или сметана – 750 мл, перец черный молотый, молотый кориандр, соль

• Шею натереть солью, перцем и кориандром. Переложить в форму для запекания, залить простоквашей или сметаной, дать постоять 1 час. Поместить форму в русскую печь на вольный дух на 2 часа, периодически поливать мясо выделившимся соком. Если готовить в духовке, то сначала 30 минут при температуре 250 ˚С, затем 2 часа при 150 ˚С.

Свиной калтык (гортань), томленНый в печи или духовке

Свиная гортань – 1 шт., свиная печень – 200 г, свиное сердце – 200 г, крупа гречневая – 200 г, замороженные вареные лесные грибы – 250 г, масло топленое или сливочное – 100 г, лук репчатый – 3 шт., соль, перец – по вкусу, уксус 9 % – 50 мл

Для подложки: лук репчатый – 4 шт., сливочное масло – 200 г, вода – 800 мл, лавровый лист – 5 шт.

• Калтык тщательно промыть в холодной воде, нарезать по хрящам крупными кусками, посолить и поперчить.

• Лесные грибы разморозить, нарезать ломтиком.

• Лук нарезать мелким кубиком, обжарить на сливочном масле вместе с грибами. Печень и сердце нарезать кубиком, обжарить на сливочном масле, посолить, поперчить.

• Промыть гречневую крупу и смешать с луком и грибами, печенью, сердцем, посолить и поперчить по вкусу.

• 4 луковицы нарезать толстыми кольцами.

• На дно емкости для запекания положить крупно нарезанный лук, лавровый лист, 200 г сливочного масла, сверху смесь гречки с субпродуктами, затем калтык, налить 800 мл воды, закрыть крышкой. Запекать в русской печи на вольном духу или разогретой до 170 ˚С духовке 3 часа.

Свиная корейка с имбирем

Свиная корейка – 1,5 кг, белое сухое вино – 1 л, лимон – 1 шт., корень имбиря – 2–3 см, чеснок – 1 головка, душистый перец горошком – 20 г, растительное масло – 20 мл, соль – 30 г

• Имбирь очистить, натереть на терке. Чеснок очистить и мелко порубить. Душистый перец крупно размолоть. Из лимона выжать сок. Смешать соль и перец, натереть смесью свинину. Смешать имбирь, чеснок, сок лимона, повторно натереть свинину.

Уложить мясо в глубокую посуду, залить вином, установить гнет, убрать в холодильник на сутки. Свинину вынуть из маринада, слегка отжать, обсушить полотенцем, смазать растительным маслом, плотно завернуть в фольгу. Запекать мясо в духовке на решетке 1,5–2 часа при 180–200 °С. Подавать свинину горячей, разрезав на порционные куски. В качестве гарнира использовать отварной или печеный картофель, рассыпчатую гречневую кашу, шафранный рис. К свинине хорошо подойдет любой кисло-сладкий соус.

Свиная вырезка в сметанном соусе

Свиная вырезка – 400 г, замороженный зеленый горошек – 100 г, шампиньоны – 100 г, репчатый лук – 1 шт., морковь – 1 шт., сметана 15 % жирности – 350 мл, сливочное масло – 50 г, растительное масло – 50 мл, куркума – 1/3 ч. л., молотый душистый перец, соль

• Вырезку зачистить от пленок и сухожилий, нарезать брусочком, обжарить на смеси растительного и сливочного масла. Шампиньоны вымыть, обсушить, нарезать дольками. Овощи очистить. Лук и морковь нарезать мелким кубиком, обжарить на смеси растительного и сливочного масла с добавлением куркумы, добавить зеленый горошек, обжарить, добавить грибы, обжарить вместе, добавить обжаренную вырезку, сметану, перемешать, посолить и поперчить по вкусу, довести до кипения. На гарнир подойдут овощи, крупы, макароны.

Рагу из свинины с лисичками и овощами

Свиная шея – 1 кг, вода – 200 мл, кабачок молодой – 1 шт., зеленый горошек молодой – 10 стручков, морковь – 2 шт., репа – 2 шт., репчатый лук – 2 шт., лисички – 400 г, укроп – 50 г, растительное масло – 100 мл, сливочное масло – 50 г, черный молотый перец, соль

• Свинину нарезать средним кубиком, посолить, поперчить.

• Лисички замочить в холодной воде на 1 час, крупные нарезать дольками, мелкие оставить целыми, обсушить, обжарить на смеси растительного и сливочного масла, посолить. Овощи вымыть и очистить. Кабачок нарезать средним кубиком, лук, репу и морковь нарезать мелкими кубиками, горошек вылущить. Свинину обжарить на растительном масле, добавить лук, репу, морковь, обжаривать вместе 10 минут, добавить кабачок,

обжаривать 2 минуты, налить воду, готовить 5 минут на сильном огне, добавить грибы и горошек, соль, перец, перемешать, при подаче посыпать рубленым укропом.

Жаркое из свинины со снытью

• Понадобится керамический горшочек с крышкой объемом 3 л.

Свинина без кости (корейка, шея) – 1 кг, сныть – 400 г, картошка – 300 г, фасоль консервированная красная – 400 г, морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., чеснок – 4 зубчика, лавровый лист – 3 шт., перец черный горошком – 6 шт., перец черный молотый, соль – 10 г

• Свинину нарезать крупным кубиком, посолить, поперчить. Листья сныти промыть, ошпарить, нарезать соломкой. Овощи и чеснок очистить. Картошку нарезать средним кубиком, лук и морковь – мелким кубиком. В горшочек положить фасоль вместе с аквафабой, свинину, сныть, овощи, чеснок целиком, лавровый лист, соль, перец. Долить столько воды, чтобы она едва покрыла продукты. Накрыть крышкой, запекать 40 минут при 180 ˚С, затем убавить до 150 ˚С и запекать еще 90 минут. Готовое блюдо подсолить и добавить перец по вкусу.

Баранина

> *«Возьмите барана, – продолжал он, обращаясь к Чичикову, – это бараний бок с кашей! Это не те фрикасе, что делаются на барских кухнях из баранины, какая суток по четыре на рынке валяется! Это все выдумали доктора немцы да французы!»*
>
> *Собакевич опрокинул себе половину, съел все, обсосал все до последней косточки.*
>
> *Н. В. Гоголь «Мертвые души»*

Бараний бок с кашей

Баранья грудинка – 1 отруб (2 кг), чеснок – 5 зубчиков, гречка – 250 г, баранья печенка – 300 г, бараний курдюк – 100 г, репчатый лук – 2 шт., растительное масло – 30 мл, соль, перец черный молотый

• Из гречки сварить рассыпчатую кашу. Печенку очистить от пленок, нарезать средним кубиком, также нарезать лук и курдюк, обжарить на курдюке печенку с луком, добавить кашу, обжарить вместе, посолить и поперчить по вкусу. У бараньей грудинки подрезать мясо вдоль ребер, чтобы получились «кармашки». Чеснок очистить и порубить, смешать с солью. Обмазать грудинку смесью соли и чеснока, поджарить на большой сковороде с толстым дном на растительном масле с двух сторон. Обжаренную баранью грудинку переложить в противень или лоток, заполнить «кармашки» приготовленной начинкой. Запекать в духовке 40–50 минут при 180 ˚С. Подавать бараний бок целиком на большом блюде. Для украшения можно использовать свежую зелень, соленья.

Тавранчук

(Рецепт для русской печи или духовки)

• Понадобится керамической горшок объемом 2–3 л.

Баранья грудинка с косточкой – 500 г, квас красный кислый – 500 мл (можно заменить на белый кислый квас), лук репчатый – 5 шт., чеснок – 3 зубчика, перец черный горошком – 5 шт., лавровый лист – 3 шт., масло сливочное – 50 г, перец молотый, соль

• Баранину нарубить кусочками, чтобы помещались в горшок.

• Репчатый лук очистить. Три луковицы оставить целыми, две луковицы нарезать средним кубиком.

• Резаный лук и баранину обжарить на сливочном масле, переложить в горшок, туда же добавить целые луковицы, залить квасом, добавить специи и соль.

• Горшок поставить в русскую печь на вольный дух на три часа или в духовку, разогретую до 200 ˚С, на 40 минут, убавить температуру до 150 ˚С, томить под крышкой около двух часов до полного размягчения мяса. За 15 минут до готовности положить рубленый чеснок. При подаче целые луковицы убрать из блюда, при необходимости еще подсолить.

Баранина, запеченная с овощами в русской печи

Баранина, реберная часть – 1 кг, чеснок – 50 г, чабрец – 10 г,

соль – 15 г, перец душистый молотый – 3 г

Овощная подложка: картошка – 12 шт., кабачок – 1 шт., перец сладкий – 3 шт., лук репчатый – 3 шт., помидор – 6 шт., чеснок – 6 зубчиков, растительное масло, свежая зелень, перец душистый молотый, соль

• Баранину разрезать на кусочки по кости, натереть рубленым чесноком, солью, перцем и чабрецом.

• Овощи очистить. Все, кроме помидоров, нарезать кружочком 3–5 мм, посолить, поперчить, полить растительным маслом.

• В большую чугунную сковороду с высоким бортом выложить по очереди:

• картошку, кабачок, перец, лук, баранину, лук. Запекать в русской печи на вольном духу 2 часа. (Если в духовке – 30 минут при 180 °С, далее 1,5 часа при 150 °С.)

• За это время у помидоров вырезать плодоножку, посолить внутри, засунуть внутрь зубчик чеснока, поместить помидоры запекаться к баранине за 10 минут до готовности.

• Готовое блюдо посыпать рубленой зеленью.

Ушное из баранины с картошкой и репой

Баранина (мясо без косточки) – 500 г, картошка – 400 г, репа – 200 г, морковь – 150 г, репчатый лук – 150 г, чеснок – 10 г, укроп – 20 г, лавровый лист – 3 шт., вода – 1,2 л, растительное масло – 50 мл, перец черный молотый

• Овощи очистить, картошку и репу нарезать крупным кубиком.

• Лук и морковь нарезать мелким кубиком, чеснок мелко порубить.

• Баранину нарезать крупным кубиком.

• Все ингредиенты сложить в горшок, залить воду, добавить соль и специи, накрыть крышкой, поставить в русскую печь на вольный дух на 2–4 часа. При подаче посыпать рубленым укропом.

• Как приготовить в духовке: один час при 180 °С, затем 1–2 часа при 120 °С.

• В конце посолить, поперчить, добавить чеснок и лавровый лист, перец горошком, рубленый укроп.

• Как приготовить в кастрюле на плите: обжарить вместе картошку, лук, морковь, баранину на большой сковороде или в кастрюле с толстым дном, добавить воды столько, чтобы едва покрывала продукты сверху. Довести до кипения, уменьшить нагрев до минимума, тушить на медленном огне, пока мясо не

станет мягким.

• Чеснок очистить, порубить или оставить целым, укроп мелко нашинковать. Блюдо посолить, поперчить, добавить чеснок и лавровый лист, перец горошком, рубленый укроп, довести до кипения и снять с нагрева.

Ушное из бараньих потрохов с грибами

(Рецепт для русской печи или духовки)

Маслята – 600 г, рыжики – 200 г, баранья печень жареная и бараньи потроха отварные: легкие, сердце – 800 г, сливочное масло – 200 г, чеснок – 3 зубчика, соль, перец, лавровый лист – 4–5 шт., сметана 20 % жирности – 400 мл, петрушка – 50 г

• Маслята и рыжики очистить, промыть, нарезать крупными дольками. Отварные потроха нарезать крупными кубиками. Выложить грибы и потроха на противень, смазанный бараньим жиром (можно использовать говяжий, гусиный, утиный или смазать сливочным маслом). Посолить и поперчить грибы и потроха. Масло нарезать кубиком и разложить равномерно по противню. Чеснок очистить, нарезать дольками. Воткнуть чеснок и лавровый лист произвольно среди потрохов. Поместить противень в русскую печь на вольный дух на 40 минут (температура от 180 до 160 ˚С). Если готовить в духовке, то на 40 минут на 180 ˚С.

• Петрушку мелко нарезать. Готовое блюдо вынуть из печи, полить сметаной, перемешать, попробовать на вкус, если нужно – досолить, посыпать петрушкой и подавать.

Грудинка баранья, томленНая с капустой

(Рецепт для русской печи или духовки)

Грудинка баранья – 500 г, капуста квашеная – 800 г, рассол от капусты или соленых огурцов – 400 мл, морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., корень петрушки (пастернака, сельдерея) – 1 шт., перец черный молотый, лавровый лист – 4 шт., перец черный молотый, перец черный горошком

• Баранью грудинку зачистить от жил и нарезать порционными кусками с ребрами, поперчить. Лук, морковь и корень петрушки очистить и нарезать крупными кружочками. На дно большого чугунка (или утятницы) выложить нарезанные лук и коренья, лавровый лист и перец горошком, на них выложить баранину, поверх баранины выложить капусту и залить рассолом,

накрыть крышкой, убрать томиться в печь на вольный дух на 3–6 часов, если готовить в духовке, то сначала на 1 час при 200 °С, затем убавить до 150 °С и томить еще 2 часа.

Лопатки ягненка томленые

(Рецепт для русской печи)

Лопатка ягненка – 2 шт., корень сельдерея – 1 шт., корень петрушки или пастернака – 1 шт., морковь – 2 шт., репчатый лук – 4 шт., репа – 2 шт., чеснок – 5 зубчиков, красный кислый квас – 2 л, перец черный молотый, соль

• Лопатки ягненка натереть солью, перцем и рубленым чесноком. Оставить мариноваться на 1–2 часа. За это время очистить овощи и коренья, нарезать их крупным кружочком, смешать, уложить половину смеси в большую и глубокую форму для запекания или чугунок. Сверху уложить лопатки ягненка, накрыть второй половиной смеси и залить квасом.

• Поставить томиться в русскую печь на вольный дух на 6 часов.

Котлеты из ягненка с розмарином

Корейка ягненка на косточке – 400 г, перец черный молотый, соль

Маринад: растительное масло – 50 мл, чеснок – 3 зубчика, розмарин сухой – 1 ч. л.

• Чеснок очистить, смешать с маслом и розмарином, измельчить блендером до однородной массы.

• Корейку разрезать на отдельные куски по косточке, посолить, поперчить, обмазать маринадом.

• Жарить на сковороде по 3 минуты с каждой стороны, стараясь не пережарить, чтобы котлеты остались сочными.

• На гарнир хорошо подойдет запеченный картофель, перец, помидоры, баклажаны, кабачки.

Чечевичная каша с бараниной

(Рецепт для русской печи или духовки)

Мякоть баранины без кости – 300 г, чечевица красная – 500 г, вода – 800 мл, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., репа – 1 шт., чеснок – 2 зубчика, укроп – 20 г, лавровый лист – 2 шт., перец

душистый горошком – 6–8 шт., соль

• Чечевицу промыть. Мясо нарезать крупным кубиком. Лук, морковь и репу очистить, нарезать мелким кубиком. Сложить чечевицу, мясо, овощи и специи в горшок, залить водой, посолить, накрыть крышкой, поставить в русскую печь на вольный дух на 2–3 часа или в духовку, разогретую до 200 ˚С, на 30 минут, затем уменьшить температуру до 130 ˚С и томить еще два часа. Укроп и чеснок мелко порубить. Готовое блюдо досолить по вкусу, при подаче посыпать рубленым укропом и чесноком.

• Вместо баранины можно использовать говядину, свинину, птицу, кролика, дичь.

Запеченные ножки ягненка

Нога ягненка на кости с голяшкой – 2 шт.

Для маринада: кагор – 500 мл, розмарин – 1 ст. л., кинза – $^1/_2$ пучка, перец душистый молотый – 1 ст. л., соль – 1 ст. л.

Для подложки: репчатый лук – 2 шт., кинза $^1/_2$ пучка, растительное масло

• Голяшки зачистить от жил, натереть солью и перцем, поместить в глубокую посуду, посыпать розмарином и рубленой кинзой, залить кагором, оставить мариноваться на сутки.

• Запекание: духовку разогреть до 170 ˚С.

• Противень смазать растительным маслом, сделать подложку: очистить лук и нарезать кольцами толщиной 1 см, уложить кольца лука на противень, сверху положить целиковую кинзу из маринада и свежую кинзу, на нее уложить голяшки, полить небольшим количеством кагора из маринада (оставшимся кагором поливать голяшки во время запекания каждые 15 минут).

• Поставить мясо в духовку, запекать 15 минут при 170 ˚С, уменьшить температуру до 120 ˚С и готовить еще 2 часа, поливая кагором из маринада.

• Готовые голяшки подать с любым овощным гарниром.

Нога барашка в ягодно-горчичной глазури

Задняя нога барашка – 1,5 кг, варенье клюквенное – 300 г, горчица – 200 г, картошка – 1 кг, чеснок – 1 головка, морковь – 1 шт., розмарин свежий – 1 веточка, перец черный молотый, соль

• Овощи очистить. Морковь нарезать брусочком. Картошку нарезать дольками. Чеснок порубить. Ногу барашка частично

оголить от кости, посолить, поперчить, натереть чесноком, обмазать смесью горчицы и ягодного джема, нашпиговать брусочками моркови.

• В противень положить картошку и розмарин, посолить и поперчить.

• Сверху уложить баранью ногу. Духовку разогреть до 200 ˚С, поставить блюдо на 40 минут, затем накрыть фольгой, убавить температуру до 160 ˚С и готовить еще 2 часа.

> – Щи, моя душа, сегодня очень хороши! – сказал Собакевич, хлебнувши щей и отваливши себе с блюда огромный кусок няни, известного блюда, которое подается к щам и состоит из бараньего желудка, начиненного гречневой кашей, мозгом и ножками. – Эдакой няни, – продолжал он, обратившись к Чичикову, – вы не будете есть в городе, там вам черт знает что подадут!
>
> *Н. В. Гоголь «Мертвые души»*

Няня

(чиненый бараний желудок)

• Большая керамическая емкость для запекания с крышкой.

Бараний сычуг (желудок) – 1 шт., баранья голова – 1 шт., бараньи ноги – 4 шт.

Для начинки: баранья печень – 200 г, бараньи почки – 2 шт., крупа гречневая – 200 г, масло топленое или сливочное – 100 г, лук репчатый – 3 шт., соль, перец – по вкусу, уксус 9 % – 50 мл

Для подложки: лук репчатый – 4 шт., сливочное масло – 50 г, вода – 100 мл, лавровый лист – 5 шт.

• Подготовить сычуг: выскоблить его, стараясь не прорезать, замочить в 2 % соляном растворе на 2 часа, затем промыть.

• Почки замочить в холодной воде на ночь, периодически меняя воду.

• Отделить от головы мозги, положить в ледяную воду на час, затем добавить уксус и проварить 15 минут. Бараньи ноги и бараньи щеки разварить до отделения мяса от костей (2–3 часа).

• Мясо отделить от костей, мелко нарезать. Лук нарезать мелким кубиком, обжарить на сливочном масле. Печень и почки нарезать кубиком, обжарить на сливочном масле, посолить, поперчить.

• Сварить гречневую кашу и смешать с мозгами, печенью, почками и луком, посолить и поперчить по вкусу. Взять

подготовленный сычуг, плотно набить его начинкой, зашить ниткой.

• 4 луковицы нарезать толстыми кольцами.

• На дно емкости для запекания положить крупно нарезанный лук, лавровый лист, 50 г сливочного масла, налить 100 мл воды, сверху поместить няню, закрыть крышкой. Запекать в разогретой до 170 ˚С духовке 3 часа.

Бараний сальник

• Понадобится керамический горшок.

Часть бараньего сальника – на 200 г, гречка – 100 г, репчатый лук – 1 шт., яйца – 2 шт., растительное масло – 20 мл, соль, перец

• Сварить вязкую гречневую кашу. Сварить яйца, порубить. Репчатый лук нарезать кубиком, обжарить на растительном масле, добавить гречку и яйца, посолить, поперчить, перемешать. Керамический горшок выстелить изнутри сальником, положить внутрь гречку с луком и яйцами, накрыть краями сальника, поставить в духовку, разогретую до 130 ˚С, на 1 час.

Птица

«…Еще больше внимания оказывал Николай Матвеич всякой лесной живности, которая у него была на счету. Он наперечет знал на своей Осиновой все гнезда тетеревов, глухарей и рябчиков, тетеревиные и глухариные тока, все привычки и повадку каждой птицы».

Мамин-Сибиряк Д. Н. «Зеленые горы» 1891 г.

«…За ухою подали рябчиков со сливами, гусей со пшеном и тетерок с шафраном».

Толстой А. К. «Князь Серебряный» 1862 г.

Рябчик в луково-смородинном маринаде

(Вместо рябчика можно взять тетерку или несколько вальдшнепов или перепелов)

Рябчик – 1 шт., репчатый лук – 5 шт., свежая черная смородина – 300 г, груша – 2 шт., сахар – 100 г (или мед), перец черный молотый, соль

• Подготовка птицы: птицу ощипать и выпотрошить, промыть холодной водой, обсушить полотенцем. Отдельно обработать печень, сердце и желудок.

• Желудок разрезать до середины, удалить камни и ягоды, а также грубую внутреннюю оболочку.

• Маринование: натереть птицу солью и перцем.

• Репчатый лук нарезать полукольцами. Ягоды смородины перетереть с сахаром и луком.

• Птицу натереть маринадом, оставить мариноваться от 2 до 12 часов вместе с субпродуктами.

• Перед запеканием: внутрь птицы поместить грушу, разрезанную пополам и очищенную от семян. В лоток для запекания положить слой луково-ягодной смеси из маринада, уложить птицу, добавить печень, сердце и желудок, обложить оставшейся смесью лука с ягодами.

• Поместить в духовку, разогретую до 180 °С, на 15 минут (птица сверху подрумянится), достать лоток, птицу сверху накрыть луково-ягодной смесью из лотка, сверху закрыть фольгой, убрать в духовку, уменьшить температуру до 120 °С и томить 1–2 часа. Птица пропитается луково-ягодно-грушевым соком и станет сочной и мягкой.

Грудки перепелки в ягодно-луковом взваре

(Рецепт для русской печи или духовки)

Грудки перепелки – 500 г, красная смородина замороженная – 400 г, репчатый лук – 2 шт., мед – 100 г, сливочное масло – 100 г, перец черный молотый, соль

• Грудки перепелок посолить и поперчить, намазать медом. Лук очистить, нарезать полукольцами. Форму для выпечки смазать сливочным маслом, уложить на дно лук, сверху – смородину, на ягоды выложить грудки, полить соком смородины, поместить форму для запекания в русскую печь на вольный дух на 40 минут или в духовку при температуре 180 °С на 40 минут.

Перепела с полбой

Полба целиковая – 300 г, перепела целые тушки – 5 шт., репчатый лук – 2 шт., морковь – 2 шт., петрушка – 30 г, чеснок – 2 зубчика, перец душистый молотый, соль

Топленое масло – 100 г

• Полбу замочить в холодной воде на два часа. Промыть и сварить до готовности, откинуть на дуршлаг.

• Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать. Овощи и чеснок очистить. Морковь и лук нарезать кубиком, чеснок мелко порубить. Перепелок разрезать на 2 или 4 части или оставить целыми. Посолить и поперчить, смешать с чесноком, луком, морковью и рубленой петрушкой. В глубокой кастрюле с толстым дном обжарить на сильно разогретом топленом масле перепелов с овощами, обжаривать 10 минут, добавить вареную полбу, обжарить вместе, добавить стакан воды, накрыть крышкой, тушить на медленном огне 20 минут. В конце приготовления досолить по вкусу.

Скоблянка из перепелки с тыквой и лисичками

Перепела – 10 шт., тыква очищенная – 500 г, картошка – 5 шт., лук репчатый – 3 шт., лисички – 300 г, масло растительное – 200 мл, укроп – 30 г, перец черный молотый, соль

• Перепелов разобрать на чистое мясо без костей, нарезать соломкой.

• Овощи очистить.

• Картошку и тыкву нарезать ломтиком, репчатый лук нарезать соломкой, свежие лисички промыть, нарезать каждую на четыре части. Разогреть большую сковороду, обжарить перепелов и лук на растительном масле, отложить в сторону. Обжарить по отдельности тыкву, картошку, лисички. Затем соединить все ингредиенты в сковороде, обжарить вместе, добавить соль и перец по вкусу, выложить на большое блюдо, посыпать рубленой зеленью.

Жаркое из гусиных ножек

(Рецепт для русской печи или духовки)

Гусиные ножки – 4 шт., вода – 700 мл, груши зеленые крепкие – 4 шт., лук репчатый – 3 шт., сливочное масло – 30 г, гвоздика – 4 шт., соль, перец черный молотый

• У груш удалить сердцевину, разрезать каждую грушу на 6 долек.

• Лук очистить, нарезать кольцами.

• Гусиные ножки посолить, поперчить, обжарить вместе с луком на сливочном масле. В горшок положить груши, гвоздику, гусиные ножки с луком, залить водой, поставить в русскую печь на вольный дух на 3–4 часа или в духовку, разогретую до 200 °С, на 30 минут, убавить температуру до 150 °С, томить 3 часа. Подавать в горшке.

Жаркое из цыпленка с грибами

Цыпленок – 1 кг, сезонные лесные грибы (маслята, подосиновики, белые, подберезовики) – 500 г, репчатый лук – 2 шт., картошка – 8 шт., растительное масло – 100 мл, сливочное масло – 100 г, укроп или петрушка – 30 г, зеленый лук – 50 г, чеснок – 2 зубчика, перец черный молотый, соль

• Картошку сварить «в мундире», очистить, разрезать каждую на 4 части.

• Цыпленка разрезать на 10–12 частей, посолить, поперчить, натереть рубленым чесноком. Грибы очистить, промыть, нарезать крупными дольками, сварить в кипящей подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, промыть, дать стечь воде. Репчатый лук очистить, нарезать полукольцами, обжарить вместе с грибами на смеси растительного (30 мл) и сливочного масла (50 г), в конце добавить картошку, посолить и поперчить, перемешать.

• Противень или чугунную сковороду смазать растительным маслом, уложить картошку с луком и грибами, сверху положить куски цыпленка, запекать в духовке, разогретой до 180 °С, 30 минут. За 3 минуты до готовности положить оставшееся сливочное масло, нарезанное мелкими кубиками, на картошку с грибами. Вынуть блюдо из духовки, посыпать рубленой зеленью и зеленым луком.

Цыплята-корнишоны с овощами

Цыпленок-корнишон – 4 шт., картофель молодой – 10 шт., кабачок молодой – 1 шт., сладкий перец – 2 шт., помидор – 2 шт., чеснок – 2 зубчика, укроп, растительное масло, соль, куркума, перец

• Цыплят предварительно замариновать: посолить, поперчить. Чеснок очистить, мелко порубить. Обмазать цыплят растительным маслом.

• Картофель тщательно вымыть, не чистить, мелкий картофель оставить целым, крупный разрезать пополам, посолить

и поперчить. Кабачок нарезать толстыми шайбами, посолить и поперчить. Помидоры и перец оставить целыми, посолить, поперчить. Все овощи посолить, поперчить, смазать растительным маслом.

• На большой противень выложить цыплят, рядом картошку. Запекать в духовке 20 минут при 200 °С. Затем положить перец и запекать еще 10 минут. Затем добавить кабачки и запекать еще 10 минут. Затем положить помидоры и посыпать все блюдо рубленым чесноком, запекать еще 5 минут. Готовых цыплят вместе с овощами выложить на большое блюдо, украсить укропом или любой свежей зеленью.

Филе цыпленка с черемшой

Филе цыпленка – 500 г, черемша свежая – 200 г, морковь – 1 шт., сливочное масло – 80 г, чеснок – 1 зубчик, растительное масло – 20 мл, перец душистый из мельницы, соль

• Филе цыпленка нарезать средним кубиком, поперчить, посолить, перемешать. Чеснок очистить, порубить. Морковь очистить, нарезать очень мелким кубиком, обжаривать вместе с цыпленком на смеси растительного и сливочного масла 8 минут, черемшу нарезать произвольно, добавить в блюдо вместе с чесноком, обжаривать вместе 5 минут, затем попробовать и если нужно – досолить.

Курица с рисом, овощами и фасолью

Рис – 200 г, филе куриного бедра – 500 г, перец сладкий – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., томаты очищенные в собственном соку измельченные – 300 г, фасоль красная консервированная – 100 г, чеснок – 2 зубчика, масло растительное – 50 мл, кинза – 30 г, кориандр, каенский перец, соль

• Рис промыть, сварить до готовности, откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Кинзу и чеснок мелко порубить. Нарезать куриное филе средним кубиком, посолить, поперчить, обжарить на сковороде на растительном масле. Овощи очистить, нарезать средним кубиком, добавить к курице, обжарить вместе, добавить рис и специи, обжарить, добавить фасоль и томаты, прогреть вместе, довести до вкуса солью и перцем, добавить рубленую кинзу с чесноком, перемешать.

На досуге отобедай

У Пожарского в Торжке,
Жареных котлет отведай
(именно котлет)
И отправься налегке…

А. С. Пушкин (письмо Соболевскому)

Пожарские котлеты

Куриное филе – 2 шт., куриные крылья – 2 шт., французский багет – $^1/_2$ шт., сливки 33 % жирности – 100 мл, топленое масло – 150 г, черный молотый перец, соль

• Сливки поместить в морозилку на 1 час. С багета срезать корочку, 50 г багета замочить в молоке, когда размокнет – отжать, протереть через сито. Оставшийся багет нарезать мелким кубиком.

• У куриных крылышек мясо снять с костей, кожу не использовать, мелко порубить мясо крылышек и куриное филе ножом, после чего протереть через сито (это нужно для того, чтобы консистенция фарша была очень нежной). Соединить протертое куриное мясо с протертым хлебом и замороженными сливками, посолить, поперчить, тщательно перемешать. Фарш должен получиться очень нежный, по консистенции – как фарш для суфле.

• Руки смочить в холодной воде, сформировать фарш вокруг куриных косточек в виде котлеты.

• Сделать из яйца и воды льезон, обмакнуть в него котлеты, запанировать котлеты в кубиках хлеба. Обжарить котлеты со всех сторон на сковороде в топленом масле, затем переложить в противень, накрыть фольгой, довести до готовности в духовке в течение 10 минут при 160 °С.

Куриные фрикадельки в сливочном соусе

Фарш куриный – 500 г, сливки 20 % жирности – 350 мл, куриное яйцо – 1 шт., морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., укроп или петрушка – 30 г, панировочные сухари – 50 г, мука пшеничная в. с. – 50 г, растительное масло – 100 мл, сливочное масло – 50 г, паприка сладкая молотая, черный молотый перец, соль

• Лук и морковь очистить. Лук нарезать мелким кубиком, морковь натереть на мелкой терке, спассеровать лук и морковь на

растительном масле, охладить, смешать с фаршем, добавить рубленую зелень, панировочные сухари, паприку, соль, перец, перемешать.

• Из фарша сформировать фрикадельки, обвалять в муке, обжарить на смеси растительного и сливочного масла, залить сливками, довести до кипения, выпарить до загустения, получившийся соус посолить и поперчить по вкусу.

Куриные биточки под сырной корочкой

Фарш куриный – 900 г, репчатый лук – 1 шт., яйцо куриное – 1 шт., овсяное толокно – 2 ст. л., соль, черный молотый перец – по вкусу, помидоры – 2 шт., сыр твердый – 50 г

• В фарш добавить яйцо, толокно, соль, перец и прокрутить через мясорубку.

• Сформировать биточки и выложить на противень, застеленный пергаментом.

• Помидоры нарезать кружочками, сыр натереть на крупной терке.

• На котлеты уложить помидоры, посыпать сыром и поставить в разогретую до 180 ˚С духовку на 20 минут.

Запеченная индейка с айвой

Индейка потрошеная – 1 шт. (около 5 кг), айва – 3 шт., яблоки зеленые мелкие – 3 шт., репчатый лук – 3 шт., мед – 70 г, горчица – 30 г, гвоздика – 18 шт., кориандр молотый – 5 г, мускатный орех – 3 г, соль – 30 г, перец черный молотый – 1 г

• Смешать кориандр с мускатным орехом, солью и перцем. Натереть смесью индейку снаружи и внутри. Лук очистить, разрезать пополам, в каждую половинку луковицы воткнуть по три гвоздики.

• Нарезать крупными дольками айву и яблоки, поместить внутрь индейки вместе с половинками луковиц. Смешать горчицу и мед, обмазать индейку, оставить мариноваться на ночь.

• Завернуть индейку в фольгу, переложить на противень. Духовку разогреть до 200 ˚С.

• Запекать 30 минут при 200 ˚С, затем убавить до 150 ˚С и запекать еще три часа. Снять с индейки фольгу, если недостаточно зарумянилась – повысить температуру до 200 ˚С и подрумянить.

Индейка томленая с тыквой

(Рецепт для русской печи или духовки)

Филе индейки – 300 г, тыква очищенная – 300 г, картошка – 2–4 шт., морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., кинза (или петрушка) – 30 г, вода – 500 мл, перец черный молотый, розмарин, соль

• В горшок или керамическую посуду для запекания с высокими бортами налить воду. Индейку нарезать крупным кубиком, посолить, поперчить, посыпать розмарином, положить в горшок. Тыкву нарезать крупным кубиком и положить в горшок. Овощи очистить. Картошку нарезать крупным кубиком, лук и морковь – средним кубиком, положить в горшок. Посолить и поперчить. Кинзу мелко порубить, половину сразу положить в блюдо, накрыть горшок крышкой, поставить в русскую печь на вольный дух на два часа. Готовить в духовке 2 часа при 180 ˚С. Готовое блюдо посыпать оставшейся зеленью.

Индейка в апельсиново-клюквенном соусе

Филе бедра индейки – 600 г, клюква замороженная – 200 г, апельсин – 3 шт., репчатый лук – 2 шт., мед – 50 г, масло сливочное – 50 г, масло растительное – 30 мл, соль, перец – по вкусу

• Филе бедра индейки натереть солью и перцем, нарезать небольшими ломтиками, обжарить на растительном масле до румяной корочки. Из одного апельсина выдавить сок, из двух апельсинов вырезать сегменты без косточек и перегородок. Репчатый лук нарезать мелким кубиком, обжарить на сливочном масле, добавить клюкву, обжаривать вместе 10 минут, добавить апельсиновый сок и мед, перемешать. На дно формы для запекания выложить две трети соуса, затем ломтики индейки, сверху сегменты апельсина и оставшийся соус, запекать 25 минут при 200 ˚С.

Биточки из индейки с творогом

Филе индейки – 500 г, творог 9 % жирности – 100 г, хлеб белый – 60 г, укроп – 30 г, чеснок – 3 зубчика, соль, перец черный молотый

Сливочное масло для жарки – 100 г, панировочные сухари – 100 г

• Хлеб замочить в воде, размять, отжать. Укроп и чеснок мелко порубить. Филе индейки пропустить через мясорубку, смешать с творогом, хлебом, укропом и чесноком, прокрутить через мясорубку еще раз. Смешать фарш с солью, перцем, чесноком, сформировать биточки, обвалять их в сухарях, жарить на сливочном масле на сковороде с двух сторон до готовности.

Голубцы из савойской капусты с индейкой

Савойская капуста – 1 кочан, фарш из индейки – 300 г, рис круглозерный – 70 г, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., растительное масло – 50 мл, сливочное масло – 50 г, перец черный молотый, соль

Для соуса: сметана 15 % жирности – 350 г, томаты очищенные в собственном соку измельченные – 400 г, кинза – 50 г, черный молотый перец, сахар, соль

• Разобрать кочан савойской капусты на листья, бланшировать в подсоленной воде 3 минуты, переложить в ледяную воду. Рис сварить почти до готовности, откинуть на дуршлаг. Очистить морковь и лук, морковь натереть на мелкой терке, лук нарезать мелким кубиком. На смеси сливочного и растительного масла спассеровать лук и морковь, затем отдельно обжарить фарш индейки, добавить в него рис, лук и морковь, посолить и поперчить по вкусу.

• В листья капусты завернуть начинку. В кастрюле смешать сметану и томаты, довести до кипения, добавить рубленую кинзу, сахар, соль и перец по вкусу.

• Глубокий противень смазать растительным маслом, уложить в него голубцы, залить соусом, запекать 15 минут, в духовке, разогретой до 180 ˚С.

Ленивые голубцы с курицей

Белокочанная капуста – 500 г, куриный фарш – 500 г, морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., рис – 150 г, кинза – 30 г, чеснок – 3 зубчика, куриное яйцо – 1 шт., масло растительное – 50 мл, соль – 10 г, черный молотый перец – по вкусу

Для панировки: мука пшеничная в. с. – 200 г

Для соуса: сметана 10 % – 350 г, томаты натуральные измельченные – 500 г, базилик сухой, соль, сахар, паприка копченая – по вкусу

• Капусту нашинковать тонкой соломкой, лук нарезать

мелким кубиком, морковь натереть на терке, обжарить все вместе на сковороде, добавить 100 мл воды, довести до кипения, накрыть крышкой, тушить до размягчения капусты, охладить до комнатной температуры. Кинзу и чеснок мелко порубить. Смешать готовый фарш, капусту, яйцо, чеснок и зелень, добавить соль и перец, перемешать.

• Сформировать из фарша голубцы, обвалять в муке, обжарить с двух сторон на растительном масле, выложить в глубокий противень.

• Приготовить соус: смешать протертые томаты и сметану, довести до кипения при постоянном помешивании, добавить соль, сахар, специи по вкусу. Залить соусом голубцы и поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 15 минут.

Фаршированные перцы с куриным фаршем

Грунтовой сладкий перец – 6–10 шт. (зависит от размера перцев), рис – 100 г, куриный фарш – 250 г, репчатый лук – 1 шт., морковь – 1 шт., чеснок – 2–3 зубчика, томаты без кожи консервированные, протертые – 500 мл, сметана – 200 мл, сливочное масло, укроп, перец черный молотый, соль

• Перцы вычистить внутри, срезав верхнюю часть, бланшировать в кипятке 3 минуты. Рис сварить до полуготовности. Чеснок очистить, измельчить. Лук нарезать мелкими кубиками, морковь натереть на мелкой терке, спассеровать на сливочном масле, добавить фарш, чеснок, отваренный рис, специи, рубленый укроп, соль и перец, все перемешать и обжарить. Приготовить соус: смешать протертые томаты и сметану, базилик, посолить по вкусу, если надо – добавить сахар, перемешать, довести до кипения. Перцы нафаршировать начинкой, закрыть обратно верхней частью перца, поместить в керамический горшок или утятницу, залить соусом, накрыть крышкой, тушить в духовке 40 минут при 160 ˚С.

• Или тушить в кастрюле на плите 30 минут при слабом кипении.

Тушеные утиные сердечки

Сердечки утиные – 800 г, вода – 1 л, лук репчатый – 3 шт., морковь – 1 шт., масло сливочное – 70 г, масло растительное – 20 мл, сливки 20 % жирности – 200 мл, петрушка – 20 г, перец черный молотый, соль

• Сердечки посолить и поперчить, обжарить на смеси растительного и сливочного масла в толстодонной кастрюле.

• Овощи очистить. Лук нарезать мелким кубиком, морковь натереть на мелкой терке, добавить к сердечкам, уменьшить нагрев, обжаривать вместе 10 минут на слабом огне, затем залить водой, довести до кипения, уменьшить нагрев, накрыть крышкой, тушить на слабом огне 1 час. Затем добавить сливки, довести до кипения, добавить соль и перец по вкусу, посыпать рубленой петрушкой.

Кролик

Кролик, тушенный в сметане с топинамбуром

(Рецепт для русской печи или духовки)

Кролик тушка потрошеная весом 1–1,2 кг, топинамбур – 1 кг, морковь – 200 г, сметана – 1 л, сливочное или топленое масло – 100 г, лавровый лист – 3 шт., перец черный молотый, соль

• Кролика посолить, поперчить снаружи и внутри и переложить в форму для запекания или утятницу вместе со сливочным маслом. Коренья очистить, топинамбур оставить целым, морковь нарезать кружочком. Переложить овощи к кролику, посолить, залить сметаной, добавить лавровый лист, форму накрыть крышкой. Поместить форму с кроликом в русскую печь на вольный дух на три часа. Если готовить в духовке, то сначала один час при 200 °С, затем два часа при 150 °С.

Кролик с квашеной капустой

(Рецепт для русской печи или духовки)

Кролик тушка потрошеная весом 1–1,2 кг, капуста квашеная – 1 кг, корень сельдерея – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., сливочное или топленое масло – 200 г, горчица – 50 г, лавровый лист – 6 шт., перец черный горошком – 6–8 шт., перец черный молотый, соль

• Лук, морковь и сельдерей очистить, нарезать соломкой. Дно формы для запекания смазать сливочным маслом, положить овощи и лавровый лист, перец горошком.

• Кролика посолить, поперчить снаружи и внутри, смазать горчицей, затем обмазать маслом, переложить в форму для запекания. Закрыть кролика сверху квашеной капустой, накрыть форму крышкой. Поместить форму с кроликом в русскую печь на

вольный дух на три часа. Если готовить в духовке, то сначала один час при 200 ˚С, затем два часа при 150 ˚С.

Котлеты из кролика с белыми грибами

Мясо кролика без костей – 500 г, свежие белые грибы – 300 г, репчатый лук – 1 шт., хлеб белый – 60 г, сливочное масло – 150 г, укроп – 10 г, соль, перец черный молотый

Сливочное масло для жарки – 100 г, панировочные сухари – 100 г

• Лук очистить, нарезать мелким кубиком. Грибы очистить, отварить, нарезать мелким кубиком, обжарить на сливочном масле с репчатым луком, посолить.

• Хлеб замочить в воде, размять, отжать. Укроп мелко порубить. Мясо кролика дважды пропустить через мясорубку вместе с хлебом и укропом, фарш посолить и поперчить, перемешать с жареными грибами. Сформировать из фарша котлеты, внутрь каждой поместить кусочек сливочного масла весом 10 г, обвалять котлеты в сухарях, жарить на сливочном масле на сковороде с двух сторон до готовности.

Блюда из ливера и потрохов

Говяжья печень по-строгановски

Говяжья печень – 300 г, соленый огурец – 2 шт., репчатый лук – 1 шт., укроп – 10 г, сметана 15 % жирности – 100 мл, сливки 20 % жирности – 200 мл, сливочное масло – 50 г, растительное масло – 20 г, молотый черный перец, соль

• Печень очистить от жилок, нарезать тонким брусочком, посолить, поперчить. Соленый огурец очистить от кожицы, нарезать тонкой соломкой. Репчатый лук нарезать соломкой. На сковороде на смеси сливочного и растительного масла обжарить лук и печень. Добавить огурцы, перемешать, добавить сметану и сливки, уменьшить нагрев, накрыть крышкой, тушить 15 минут, посолить и поперчить по вкусу. Укроп мелко порубить, при подаче посыпать рубленым укропом.

Жареная свиная печень в сметане

Печень свиная – 800 г, мука пшеничная – 100 г, топленое масло – 80 г, сметана – 600 г, свежая зелень – 30 г, перец черный

молотый, соль

• Печень зачистить от пленки и протоков, нарезать поперек на порционные куски толщиной 0,5 см, посыпать солью, перцем, запанировать в муке, жарить в глубокой сковороде на топленом масле с двух сторон до готовности. Затем залить сметаной и довести до кипения. При подаче выложить на тарелку, полить сметанной подливой и посыпать рубленой зеленью.

Почки по-русски

Почки говяжьи – 1 кг, сливочное масло – 150 г, картошка – 5 шт., лук репчатый – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., морковь – 1 шт., огурцы соленые – 3 шт., сметана – 600 г, укроп – 30 г, чеснок – 3 зубчика, лавровый лист – 4 шт., перец черный молотый, соль

• Говяжьи почки зачистить от пленок, разрезать пополам и удалить мочеточники, нарезать ломтиками, залить холодной водой и вымачивать 3 часа, каждый час меняя воду. Залить почки заново холодной водой, довести до кипения, пену снять, воду слить, почки промыть, вновь залить водой и варить на слабом огне, периодически снимая пену, 20 минут, затем откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой.

• Пока почки готовятся: овощи очистить. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян. Лук нарезать полукольцами, морковь, корень петрушки и соленые огурцы нарезать ломтиком. Лук, морковь и корень петрушки спассеровать на сливочном масле.

• Картошку обжарить на сливочном масле почти до готовности. Подготовленные почки обжарить на сливочном масле, смешать с картошкой, пассерованными овощами и нарезанными огурцами, залить сметаной, перемешать, добавить лавровый лист, убавить огонь, накрыть крышкой, тушить на слабом огне 15 минут, готовое блюдо посолить и поперчить по вкусу. Укроп и чеснок мелко порубить, посыпать ими готовое блюдо при подаче.

Мозги жареные в сухарях

Мозги говяжьи – 500 г, топленое масло – 100 г, сухари панировочные – 100 г, петрушка – 10 г, перец черный молотый, соль

• Мозги промыть в холодной воде, снять пленку, нарезать крупным кубиком, обсушить, посолить и поперчить, запанировать в сухарях. Растопить в сковороде масло, обжарить мозги на

сильном огне 5–7 минут. Снять с огня и посыпать рубленой петрушкой.

Пельмени и вареники

Пельмени

Кундюмы

Для теста: мука пшеничная в. с. – 500 г, яйцо куриное – 1 шт., вода – 120 мл, соль

Для начинки: круглозерный рис – 100 г, сухие белые грибы – 100 г, репчатый лук – 1 шт., топленое масло – 200 г, соль, перец черный молотый

• Муку просеять, смешать с солью, высыпать на стол горкой, сделать углубление. Воду смешать с яйцом, вылить в муку, вымешать крутое пельменное тесто, дать тесту отдохнуть 30 минут.

• Приготовить начинку: грибы заранее замочить, промыть от песка, отварить до готовности, порубить кубиком, грибной отвар сохранить. Рис отварить до готовности, репчатый лук нарезать кубиком, обжарить на 100 г топленого масла, добавить грибы, обжарить, добавить рис, обжарить, подлить немного грибного отвара, посолить, поперчить. Начинка должна быть не сухой, а сочной. Слепить кундюмы, придавая им форму ушек. Уложить кундюмы в форму для выпечки, поставить в духовку, разогретую до 160 °С, на 10 минут, кундюмы должны подрумяниться, смазать кундюмы маслом, запекать еще 10 минут, готовые кундюмы снова смазать маслом и подать со сметаной.

Пельмени классические из говядины и свинины

Для теста: мука пшеничная в. с. – 500 г, яйцо куриное – 1 шт., вода – 140 мл, соль

Для начинки: мякоть говядины – 400 г, мякоть свинины – 400 г, репчатый лук – 100 г, перец черный молотый, соль – 10 г

• Вода для замешивания теста должна быть ледяной.

• Остальное приготовление теста – как у кундюмов.

• Приготовить начинку: мясо вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить соль и перец, перемешать.

• Раскатать тесто на подпыленном мукой столе, нарезать стаканом кружочки, положить в центр начинку, слепить пельмени

в форме ушек или защипнуть полумесяцем. Переложить пельмени на тарелку, подпыленную мукой, подморозить перед варкой.

• Варить пельмени в кипящей соленой воде с лавровым листом и душистым перцем до готовности: 5–8 минут в зависимости от их размера.

Пельмени с бараниной

Для теста: мука пшеничная в. с. – 500 г, яйцо – 1 шт., молоко – 140 мл, растительное масло – 30 мл, соль – 10 г

Для начинки: мякоть бараньей ноги – 800 г, курдюк – 100 г, репчатый лук – 200 г, чеснок – 2 зубчика, кинза – 30 г (можно укроп или петрушку), перец душистый из мельницы, соль – 10 г

Для подачи: сливочное масло, сметана или уксус

• Приготовить тесто: просеять муку горкой на стол, в середине горки сделать углубление. Смешать молоко, яйцо, растительное масло и соль, взбить венчиком. Влить жидкую часть в муку, замесить тесто. Сформировать шар, обернуть в пищевую пленку, убрать в холодильник на 30 минут.

• Мясо нарезать кусочками под размер входного отверстия мясорубки, убрать в морозилку на 15 минут, чтобы мясо сильно охладилось. Лук и курдюк нарезать мелким кубиком, обжарить вместе, охладить. Кинзу и чеснок мелко порубить.

• Пропустить мясо через мясорубку, добавить подготовленные ингредиенты и специи, вымешать.

• Раскатать тесто на подпыленном мукой столе, нарезать стаканом кружочки, положить в центр фарш, слепить пельмени в форме ушек. Переложить на тарелку, подпыленную мукой, подморозить перед варкой.

• Варить пельмени в кипящей соленой воде с лавровым листом и перцем до готовности: 7–8 минут. Готовые пельмени выложить в тарелку, обильно полить растопленным сливочным маслом. Подать со сметаной или столовым уксусом.

Пельмени рыбные постные

(Рецепт Данилова мужского монастыря г. Москвы)

Для теста: мука пшеничная в. с. – 500 г, вода – 150 мл, растительное масло – 30 мл, соль

Для начинки: филе судака или щуки – 300 г, филе лосося или горбуши – 300 г, лук репчатый – 1 шт., укроп – 30 г, растительное масло, соль, перец черный молотый

• Из муки с солью, холодной воды и растительного масла замесить крутое тесто.

• Тесто долго вымешивать до тех пор, пока оно не станет очень плотным и эластичным.

• Готовность теста проверяется так: после легкого нажатия на тесто пальцем тесто должно восстановиться. Скатать тесто в два-три колоба и дать ему отдохнуть 30 минут, накрыв полотенцем.

• Из филе судака и лосося удалить кости. Дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, посолить, поперчить, перемешать. Репчатый лук очистить, нарезать мелким кубиком, обжарить на растительном масле. Укроп вымыть, обсушить, мелко порубить. Лук и укроп добавить в фарш, перемешать.

• Раскатать на столе готовое тесто очень тонко, с помощью стакана нарезать из теста круги, в середину каждого круга положить начинку, края кружков защипнуть.

• Отварить пельмени в кипящей подсоленной воде с лавровым листом до готовности, при подаче полить растительным маслом и посыпать рубленой зеленью.

Вареники

Вареники с картошкой

Для теста: мука пшеничная в. с. – 550 г, яйцо – 1 шт., вода – 150 мл, растительное масло – 50 мл, соль

Для начинки: картошка – 800 г, репчатый лук – 100 г, топленое масло, перец черный молотый, соль

Для подачи: сметана, топленое масло, укроп

• Из муки с солью, холодной воды и растительного масла замешать крутое тесто. Тесто долго вымешивать до тех пор, пока оно не станет плотным и эластичным.

• Скатать тесто в колобок и дать ему отдохнуть 30 минут, накрыв влажным полотенцем.

• Приготовить начинку для вареников: картошку сварить или запечь «в мундире», очистить, размять. Лук нарезать мелким кубиком, обжарить на масле, смешать с картошкой. Начинку посолить и поперчить по вкусу.

• Раскатать на столе готовое тесто очень тонко, с помощью стакана нарезать из теста круги, в середину каждого круга положить начинку, края кружков защипнуть.

• Отварить вареники в кипящей подсоленной воде до готовности, при подаче полить растопленным топленым маслом и посыпать рубленой зеленью. Подавать со сметаной.

Вареники постные с квашеной капустой и рыжиками

Для теста: мука пшеничная в. с. – 550 г, вода – 200 мл, растительное масло – 50 мл, соль

Для начинки: квашеная капуста – 500 г, соленые рыжики – 200 г

• Из муки с солью, холодной воды и растительного масла замешать крутое тесто. Тесто долго вымешивать до тех пор, пока оно не станет очень плотным и эластичным.

• Скатать тесто в колобок и дать ему отдохнуть 30 минут, накрыв влажным полотенцем.

• Приготовить начинку для вареников: квашеную капусту порубить, томить в духовке вместе с рассолом до полного размягчения при 150 °С. Готовую капусту охладить. Рыжики нарезать мелким кубиком, смешать с капустой.

• Раскатать на столе готовое тесто очень тонко, с помощью стакана нарезать из теста круги, в середину каждого круга положить начинку, края кружков защипнуть.

• Отварить вареники в кипящей подсоленной воде до готовности, при подаче полить растительным маслом и посыпать рубленой зеленью.

Вареники с чечевицей в горшочке

Для теста: мука пшеничная в. с. – 550 г, вода – 200 мл, растительное масло – 50 мл, соль

Для начинки: чечевица зеленая – 200 г, лук репчатый – 1 шт., растительное масло, укроп – 20 г, соль, перец черный молотый, растительное масло

• Из муки с солью, холодной воды и растительного масла замешать крутое тесто. Скатать тесто в колобок и дать ему отдохнуть 30 минут, накрыв влажным полотенцем.

• Чечевицу перебрать, тщательно промыть. Сварить в воде до готовности, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, пропустить через мясорубку. Пока чечевица варится, репчатый лук очистить, порубить мелким кубиком и обжарить. Добавить лук в фарш, посолить, поперчить, перемешать, дать фаршу остыть.

• Раскатать на столе готовое тесто очень тонко, с помощью стакана нарезать из теста круги, в середину каждого круга положить начинку, края кружков защипнуть.

• Отварить вареники в кипящей подсоленной воде до готовности, при подаче полить растительным маслом и посыпать рубленой зеленью.

Вареники с пшенкой в горшочке с луком

Для теста: мука пшеничная в. с. – 550 г, вода – 200 мл, растительное масло – 50 мл, соль

• Из муки с солью, холодной воды и растительного масла замешать крутое тесто. Тесто вымешивать до тех пор, пока оно не станет очень плотным и эластичным. Скатать тесто в два-три колобка и дать отдохнуть 30 минут, накрыв влажным полотенцем.

Для начинки: пшенка – 100 г, лук репчатый – 4 шт., растительное масло, соль, перец черный молотый

• Лук очистить. Две луковицы нарезать полукольцами, пожарить на растительном масле. Две луковицы нарезать кубиком, обжарить.

• Пшенку залить кипятком, промыть. Залить кипятком еще раз, сварить до готовности, добавить жареный лук, нарезанный кубиком, поперчить, посолить, дать остыть.

• Раскатать на столе тесто, с помощью стакана нарезать круги, в середину каждого круга положить начинку, края защипнуть.

• В керамический горшочек положить на дно половину жареного репчатого лука, затем вареники, накрыть второй половиной лука, залить кипятком так, чтобы вода едва покрыла вареники, посолить, накрыть крышкой, поставить в духовку на 15 минут при 180 ˚С. При подаче посыпать рубленым укропом.

Вареники с вишней

Для теста: мука пшеничная в. с. – 550 г, яйцо – 1 шт., вода – 150 мл, растительное масло – 50 мл, соль

Для начинки: вишня – 1 кг, сахар – 150 г

Для подачи: сметана, сахарная пудра

• Тесто для вареников сделать, как указано выше.

• Приготовить начинку для вареников: у вишни удалить косточки.

• Раскатать на столе готовое тесто очень тонко, с помощью стакана нарезать из теста круги, в середину каждого круга положить три вишенки без косточки, посыпать чайной ложкой сахара, края кружков защипнуть.

• Отварить вареники в кипящей воде до готовности, при подаче (по желанию) посыпать сахарной пудрой и подать вареники со сметаной.

Вареники с тыквой

Для теста: мука пшеничная в. с. – 550 г, яйцо – 1 шт., вода – 150 мл, растительное масло – 50 мл, соль

Для начинки: тыква очищенная – 1 кг, сахар – 100 г, корица по вкусу

Для подачи: сметана, сахарная пудра

• Тесто для вареников сделать, как указано выше.

• Приготовить начинку для вареников: тыкву нарезать кусками, посыпать сахаром, запечь в духовке при 160 °С до размягчения. Готовую тыкву размять в однородную массу, по вкусу добавить сахар и корицу.

• Раскатать на столе готовое тесто очень тонко, с помощью стакана нарезать из теста круги, в середину каждого круга положить начинку, края кружков защипнуть.

• Отварить вареники в кипящей воде до готовности, при подаче (по желанию) посыпать сахарной пудрой и подать вареники со сметаной.

Ленивые вареники со сгущенкой

Творог 9 % – 350 г, желток – 2 шт., сахар – 1 ст. л., мука – 100 г, соль – 1 щепотка

• Смешать творог, желтки, сахар, соль, измельчить блендером, добавить муку, перемешать. Получившееся тесто раскатать на колбаски диаметром 2–2,5 см.

• Разрезать колбаски мокрым ножом на кусочки по 1,5 см.

• Варить в кипящей воде после всплытия 4 минуты.

• Подать со сгущенкой в качестве подливы.

Рыбные блюда

А в обкладку к осетру подпусти свеклу звездочкой, да снеточков, да груздочков, да там, знаешь, репушки да морковки, да бобков, там чего-нибудь этакого, знаешь, того-растого, чтобы гарниру, гарниру всякого побольше…

Гоголь Н. В. «Мертвые души»

Жареная в манке уклейка

10–20 целиковых уклеек, манка – 100 г, растительное масло – 50 мл, соль, перец

• Рыбу очистить, выпотрошить, обсушить бумажной салфеткой снаружи и внутри, посолить и поперчить. Обвалять рыбу в манке, обжарить на сильно разогретом масле с двух сторон. Жарить рыбу около 3 минут с каждой стороны.

• Жареную рыбу выложить на бумажную салфетку, чтобы удалить излишки масла, есть, пока горячая и хрустящая, желательно с ржаным хлебом и любыми сезонными овощами и зеленью вприкуску.

Жареная корюшка

Свежая целиковая корюшка – 800 г, пшеничная мука – 100 г,

растительное масло – 150 мл, перец душистый из мельницы, соль

• Корюшку почистить, выпотрошить, голову оставить. Тушку промыть под проточной холодной водой и обсушить тканевой салфеткой. Смешать муку с солью и перцем, запанировать корюшку, обжарить ее на сковороде до готовности в большом количестве растительного масла, перед подачей выложить на бумажное полотенце, чтобы убрать излишки масла.

Жареный снеток

Свежий снеток – 500 г, мука пшеничная в. с. – 200 г, перец черный молотый – $^1/_3$ ч. л., соль – $^1/_2$ ч. л.

Масло растительное – 100 мл

Для подачи: картошка – 500 г, укроп – 30 г, соленые огурцы – 2 шт., нерафинированное подсолнечное масло, соль

• Снетков промыть в холодной воде, обсушить на чистой ткани.

• Картошку очистить, сварить целиком, посолить, полить ароматным маслом и посыпать рубленым укропом. Огурцы нарезать дольками.

• Муку смешать с солью и перцем, обвалять в смеси снетков, жарить их на сковороде на растительном масле с двух сторон до хрустящей корочки.

• На половину большой тарелки выложить вареную картошку, на вторую половину выложить жареных снетков, рядом положить соленые огурцы.

Навага в сухарях

Тушка наваги – 1 шт., панировочные сухари – 100 г, лимон – 1 шт., петрушка – 10 г, растительное масло – 30 мл, черный молотый перец, соль

• Навагу почистить, выпотрошить, отрезать голову и плавники. Рыбу полить соком лимона, натереть солью и перцем, смазать растительным маслом, обвалять в сухарях. Уложить рыбу на смазанный жиром противень, поместить запекаться в духовку, разогретую до 170 ˚С, на 20 минут. Готовую рыбу подавать с ломтиком лимона и свежей зеленью, на гарнир подойдет рис или картофельное пюре.

Караси в сметане

Караси – 4 шт. по 200–300 г, репчатый лук – 2 шт., сметана – 500 мл, сливочное масло – 50 г, растительное масло – 50 г, пшеничная мука – 100 г, черный молотый перец, соль

• Карасей почистить, выпотрошить, удалить жабры. Головы, хвосты и плавники оставить. Очищенные тушки обсушить полотенцем, посолить и поперчить снаружи и внутри, обвалять в муке. Поджарить карасей на сковороде на растительном масле с двух сторон до образования румяной корочки. Репчатый лук нарезать полукольцами, обжарить отдельно на сливочном масле до золотистого цвета. В сметану добавить половину стакана холодной воды, размешать, довести до кипения, слегка посолить и поперчить. На дно утятницы или толстодонной сковороды положить половину жареного лука, сверху уложить жареных карасей, накрыть слоем оставшегося лука, залить подготовленной сметаной. Сметана должна лишь слегка покрыть рыбу. Утятницу, не закрывая крышкой, поставить на 20 минут в духовку, разогретую до 150 ˚С. В процессе запекания нужно следить, чтобы сметанный соус сверху не подгорел, он должен стать золотисто-коричневатым. Если сметана начнет подгорать, нужно накрыть утятницу крышкой. При подаче карасей обильно полить соусом, в котором они готовились.

Белый амур с розмарином и картофелем

Белый амур – целиковая тушка весом 1–1,5 кг, картошка – 10 шт., розмарин свежий – 1 веточка, лимон – 1 шт., растительное масло – 50 мл, соль, молотая смесь пяти перцев

• Картофель вымыть, очистить, нарезать дольками, посолить, смазать растительным маслом.

• Рыбу очистить, выпотрошить, удалить жабры, ополоснуть холодной водой, обтереть чистой тканью. Тушку посолить и поперчить снаружи и внутри, смазать снаружи растительным маслом, веточку розмарина разделить на части, лимон разрезать на дольки. Розмарин и дольки лимона поместить в брюхо рыбы. Рыбу уложить на противень или сковороду, обложить нарезанной картошкой, запекать в духовке 30 минут при 170 ˚С. На гарнир к рыбе также хорошо подойдут: гречка, полба, кускус, булгур, рис, паровые, печеные или свежие овощи.

Тельное из муксуна

Приготовить тельное: филе муксуна – 400 г, сметана –

400 мл, репчатый лук – 1 шт., топленое масло – 80 г, мука – 30 г, соль, перец

• Рыбу измельчить сечкой или прокрутить через мясорубку. Репчатый лук нарезать мелким кубиком, смешать с рубленой рыбой, посолить, поперчить. Сформировать небольшие шарики, обвалять в муке, пожарить на сковороде на топленом масле до готовности.

Щучьи котлеты с салом

Филе щуки без кожи и крупных костей – 700 г, сало свиное (лучше несоленое) – 100 г, хлеб белый – 100 г, репчатый лук – 200 г, яйцо – 1 шт., укроп – 20 г, чеснок – 20 г, растительное масло – 100 мл, перец черный молотый, соль

Панировочные сухари – 200 г

• Щуку разделать на чистое филе, нарезать брусочком. Сало нарезать так, чтобы легко проходило в мясорубку. Белый хлеб (или сухари из него) размочить в холодной воде, отжать от воды. Укроп и чеснок очистить, измельчить. Репчатый лук очистить, нарезать произвольно и обжарить на растительном масле.

• Филе щуки дважды пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, чесноком, салом, хлебом и укропом. В фарш добавить яйцо, соль и черный молотый перец по вкусу, перемешать, пропустить через мясорубку еще раз. Сформировать из фарша котлеты, запанировать в сухарях. Обжарить котлеты на растительном масле с двух сторон, довести до готовности в духовке – 6–7 минут при 170 ˚С.

Судак с фенхелем и овощами

Судак весом около 2 кг, рассол от соленых огурцов – 1 л, фенхель (свежий клубень целиком) – 1 шт., лук репчатый крупный – 4–5 шт., морковь крупная – 3–4 шт., корень петрушки, сельдерея или пастернака – 1 шт., перец душистый горошком – 10 шт., лавровый лист – 6 шт., гвоздика – 6 шт., стебли укропа и петрушки, 1 половина лимона, соль, перец белый молотый.

Гарнир: картошка молодая – 10–12 шт., свежая брокколи – 1 небольшой кочан, соленые огурцы – 6–8 шт., растительное масло – 50 мл, лимон – 1 шт., чеснок – 2 зубчика, свежие петрушка и укроп – по 30 г, паприка сладкая молотая, черный молотый перец, соль

• Овощи и коренья очистить. Лук нарезать очень толстыми кольцами толщиной 1–1,5 см. Морковь и коренья нарезать

толстыми пластинами.

• Рыбу очистить, выпотрошить, удалить жабры. Затем кожу слегка надсечь острым ножом, на каждом боку рыбы сделать 6–8 насечек. Посолить и поперчить рыбу снаружи и внутри, в брюхо положить фенхель, разрезанный на несколько крупных частей, брюхо рыбы сколоть зубочистками.

• На дно кастрюли с толстым дном или утятницы уложить кольца репчатого лука, на лук положить судака. Если рыба не помещается внутри, свернуть ее аккуратно полукольцом и связать голову с хвостом, затем положить в посуду. Между рыбой и бортами посуды положить пластины моркови и белых кореньев. В середину положить лавровый лист, душистый перец, гвоздику, половину лимона, стебли петрушки и укропа. Очень аккуратно залить рыбу рассолом вместе с веточками укропа, листьями смородины и чесноком из рассола, затем дополнить жидкость холодной водой так, чтобы вода слегка рыбу покрыла. Добавить в воду 20 г соли. Довести воду до кипения, убавить огонь и варить судака 1 час на медленном огне. Затем выключить нагрев и дать рыбе настояться в бульоне еще 30 минут.

• Пока судак варится, приготовить гарнир: молодую картошку с кожицей вымыть, нарезать крупными дольками или разрезать пополам, посолить, посыпать паприкой и измельченным чесноком, полить растительным маслом и тщательно перемешивать. Выложить картошку в противень и запечь в разогретой духовке в течение 30–40 минут до готовности при 180 °С. Брокколи очистить, разобрать на соцветия, отварить вместе с судаком, добавив капусту к рыбе за 6–7 минут до готовности.

• Готовую рыбу при помощи шумовки очень осторожно выложить на большое блюдо, вынуть из брюха шпажки, гарнировать картошкой, брокколи, солеными огурцами, нарезанными дольками, крупными дольками лимона, свежей зеленью. При подаче полить наваром, в котором рыба готовилась.

Судак припущенный

Судак весом около 2 кг, рассол от соленых огурцов – 1 л, фенхель (свежий клубень целиком) – 1 шт., лук репчатый крупный – 4+5 шт., морковь крупная – 3–4 шт., корень петрушки, сельдерея или пастернака – 1 шт., перец душистый горошком – 10 шт., лавровый лист – 6 шт., гвоздика – 6 шт., стебли укропа и петрушки, 1 половина лимона, соль, перец белый молотый

Для гарнира: картошка – 10 шт., молоко – 100 мл, сливочное

масло – 50 мл, соленые огурцы – 6–8 шт., маринованные помидоры – 6–8 шт., лимон – 1 шт., чеснок – 2 зубчика, свежие петрушка и укроп – по 30 г, черный молотый перец, соль

Для соуса: яйцо куриное – 2 шт., масло сливочное – 100 г, петрушка свежая – 10 г, сок лимона, соль

• Овощи и коренья очистить. Лук нарезать очень толстыми кольцами толщиной 1–1,5 см. Морковь и коренья нарезать толстыми пластинами.

• Рыбу очистить, выпотрошить, удалить жабры. Затем кожу слегка надсечь острым ножом, на каждом боку рыбы сделать 6–8 насечек. Посолить и поперчить рыбу снаружи и внутри, в брюхо положить фенхель, разрезанный на несколько крупных частей, брюхо рыбы сколоть зубочистками.

• На дно кастрюли с толстым дном или утятницы уложить кольца репчатого лука, на лук положить судака. Если рыба не помещается внутри, свернуть ее аккуратно полукольцом и связать голову с хвостом, затем положить в посуду. Между рыбой и бортами посуды положить пластины моркови и белых кореньев. В середину положить лавровый лист, душистый перец, гвоздику, половину лимона, стебли петрушки и укропа. Очень аккуратно залить судака рассолом, затем дополнить жидкость холодной водой так, чтобы вода слегка покрыла рыбу. Добавить в воду 20 г соли. Довести воду до кипения, убавить огонь и варить судака 1 час на медленном огне. Затем выключить нагрев и дать рыбе настояться в бульоне еще 30 минут.

• Пока судак варится, приготовить гарнир: сварить из картофеля, молока и сливочного масла картофельное пюре.

• Приготовить соус: петрушку мелко нарезать, яйца сварить, очистить, натереть на крупной терке или порубить ножом, сливочное масло растопить, смешать с яйцами и зеленью, добавить по вкусу сок лимона и соль, перемешать, подавать соус горячим вместе с рыбой.

• Готовую рыбу при помощи шумовки осторожно выложить на большое блюдо, вынуть из брюха шпажки, гарнировать картофельным пюре, солеными огурцами, нарезанными дольками, маленькими маринованными помидорами, крупными дольками лимона, свежей зеленью. При подаче полить наваром, в котором рыба готовилась. Отдельно подать горячий соус.

Филе судака со щавелем в сметанном соусе

Филе судака без кожи и костей – 400 г, сметана – 500 г, картошка – 300 г, щавель – 100 г, сливочное масло – 100 г, перец

белый молотый, соль

• Картошку сварить «в мундире», очистить, нарезать на 4 части. Щавель промыть, ошпарить, нарезать соломкой.

• Филе судака нарезать порционными кусками, посолить и поперчить.

• В сковороде растопить сливочное масло, обжарить картошку и щавель, выложить их в противень, сверху положить куски рыбы, залить сметаной. Запекать до готовности в духовке, разогретой до 180 °С, 30 минут.

Ушное с судаком

• Понадобится керамический горшок с крышкой объемом 3 л.

Филе судака на коже без костей – 400 г, вода – 1,3 л, картошка – 400 г, репа – 200 г, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., зеленый лук – 50 г, укроп – 30 г, растительное масло – 30 мл, лавровый лист – 3 шт., перец черный молотый, соль – 15 г

• Филе судака на коже без костей нарезать крупным кубиком, посолить, поперчить.

• Овощи очистить, нарезать средним кубиком, положить на дно горшка, полить маслом, сверху положить рыбу затем соль, перец, лавровый лист, залить водой, закрыть крышкой. Поставить в духовку, разогретую до 200 °С, на один час, затем убавить температуру до 150 °С и готовить еще полтора часа. Готовое блюдо досолить по вкусу, посыпать рубленым укропом и зеленым луком, перемешать, подавать в горшке.

Оладьи из судака

Филе судака без кожи и костей – 500 г, яйца – 2 шт., сметана – 100 г, мука пшеничная в. с. – 60 г, лук зеленый – 30 г, укроп – 10 г, растительное масло – 50 мл, соль и перец – по вкусу

Соус для подачи: смешать 100 г сметаны любой жирности и 10 г тертого столового хрена

• Филе судака дважды пропустить через мясорубку. Зеленый лук и укроп мелко нарезать.

• В рыбный фарш добавить сметану, яйца, зелень, муку, соль и перец, перемешать. Жарить оладьи на сковороде на растительном масле с двух сторон до готовности. Подавать с соусом из сметаны с хреном.

Лещ, запеченный в листьях лопуха

(Рецепт для русской печи, духовки или костра)

Лещ целиковый (800 г – 1,5 кг) – 1 шт., листья лопуха – 4 шт., перец черный молотый, соль

• Леща не чистить и не потрошить, посолить, поперчить, завернуть в листья лопуха, переложить в противень, поместить в русскую печь на вольный дух на 40–60 минут в зависимости от веса рыбы. В духовке готовить 40–60 минут при 180 °С. Готовую рыбу освободить от листьев, чешуя снимется вместе с листьями. Также можно запечь леща в углях: обернутого в лопух леща обмазать глиной и зарыть в рдеющие красным угли на 1 час, затем отбить глину, листья и чешуя отойдут вместе с ней.

Нерка, запеченная в листьях хрена

(Рецепт для русской печи или духовки)

Нерка целиковая с головой – 1 шт., свежие листья хрена – 3–4 шт., лимон – 1 шт., растительное масло, розмарин, тимьян, перец черный молотый, соль

• Нерку очистить, выпотрошить, натереть солью и перцем снаружи и внутри, смазать растительным маслом, добавить розмарин и тимьян, завернуть в листья хрена, поместить в решетку для гриля или в противень, запекать в русской печи на вольном духу 40 минут, в духовке – 30 минут при температуре 250 °С. Готовую рыбу освободить от листьев, подать целиком на доске с ломтиками лимона.

Лещ, томленНый в квасе

(Рецепт для русской печи или духовке)

Также можно приготовить: карпа, сазана, толстолобика, белого амура, линя, язя, жереха.

Тушка рыбы весом около 2 кг, квас белый или красный кислый – 2 л, лук репчатый – 4 шт., морковь – 2 шт., корень петрушки или сельдерея или пастернака – 100 г, зелень петрушки – 100 г, орех мускатный – 3 г, гвоздика – 8 шт., перец душистый горошком – 8 шт., лавровый лист – 6 шт., соль – 20 г

• Рыбу очистить, выпотрошить, удалить жабры, обмыть, обтереть бумажным полотенцем, натереть солью и перцем.

• Овощи вымыть, очистить, нарезать крупными дольками. Петрушку оставить целиком.

• В глубокий противень или утятницу выложить ровным слоем половину овощей, зелени и специй, затем уложить рыбу,

накрыть второй половиной овощей, зелени и специй, залить квасом, накрыть крышкой или фольгой, поставить в русскую печь на вольный дух на три часа. Если использовать духовку, то сначала на 40 минут при 200 ˚С, затем убавить до 120 ˚С и томить три часа.

• На гарнир к рыбе сварить картошку, рис или гречку.

• В большое глубокое блюдо осторожно выложить рыбу целиком, рядом положить гарнир и по желанию овощи, с которыми рыба томилась. Сверху обильно полить рыбу квасом, в котором она томилась.

Лещ с гречкой и грибами

Лещ тушка с головой – 1–1,5 кг, панировочные сухари – 50 г, масло растительное – 30 мл, укроп – 10 г, соль, перец черный молотый

Для фарша: гречка – 100 г, замороженные белые грибы – 100 г, репчатый лук – 2 шт., растительное масло – 50 мл, соль

• Приготовить начинку: грибы разморозить, отжать, нарезать ломтиком, гречку сварить до полуготовности. Репчатый лук нарезать кубиком. На растительном масле обжарить лук с грибами, добавить гречку, посолить, перемешать.

• Очистить леща, выпотрошить его, сделать ножом косые насечки с каждой стороны, натереть леща солью и перцем. Брюхо леща наполнить начинкой, закрыть. На большой сковороде нагреть растительное масло, леща запанировать в сухарях, обжарить с двух сторон, поместить в духовку, разогретую до 180 ˚С, на 30–40 минут. При подаче леща посыпать рубленым укропом.

• Вместо леща можно использовать большого карася, карпа, линя, белого амура, толстолобика, сазана.

Сазан с зеленью и оливками

Сазан тушка – вес 2–3 кг, репчатый лук – 6 шт., оливки без косточек – 100 г, кинза – 100 г, лимон – 1 шт., растительное масло – 50 мл, куркума – 10 г, душистый перец из мельницы, соль

• Сазана очистить, выпотрошить, удалить жабры, голову и плавники оставить, сделать на боках рыбы неглубокие диагональные разрезы, натереть солью и перцем снаружи и внутри. Лук очистить, нарезать полукольцами. Лимон нарезать половинками кружочков. Кинзу вымыть, нашинковать вместе со

стеблями. На противень положить половину лука и зелени, сделав для рыбы подложку, сверху лука и зелени положить половину нарезанного лимона. Смешать растительное масло и куркуму, обмазать сазана, переложить его на овощную подложку. Брюхо рыбы набить оставшейся зеленью, луком, лимоном и целыми оливками.

• Духовку разогреть до 170 ˚С, запекать рыбу 1–1,5 часа в зависимости от размера.

Запеченный карп с зеленью и помидорами

Карп тушка – 1 шт. (500–600 г), помидоры свежие – 2 шт., лук репчатый – 3 шт., петрушка – 80 г, масло растительное – 50 мл, душистый перец из мельницы, соль

• Петрушку вымыть, обсушить.

• Карпа очистить, промыть, обсушить полотенцем.

• Лук и помидоры нарезать кольцами.

• Противень застелить пергаментом, смазать растительным маслом, 50 г петрушки целиком разложить на пергаменте, сделав из нее подложку для карпа, сверху петрушки выложить слой из одной нарезанной луковицы. Карпа посолить и поперчить, смазать маслом, выложить на подложку.

• Внутрь карпа поместить одну луковицу и помидор, нарезанные кружочком, а также 30 г рубленой петрушки, оставшиеся лук и помидоры, нарезанные кольцами, выложить поверх рыбы.

• Пергамент плотно закрыть и завернуть края. Обернуть фольгой и запекать 30 минут при 200 ˚С.

• Готового карпа достать из духовки, раскрыть обертку, переложить на тарелку вместе с подложкой.

• Дополнительно можно приготовить любой овощной гарнир, рис, картошку.

Радужная форель с печеной тыквой в сливочном соусе

Форель радужная – 1 шт., очищенная тыква – 200 г, сливки 20 % – 200 мл, мелкие помидоры – 6 шт., лимон – 1 долька, растительное масло – 50 мл, сухой чабрец, перец черный молотый, соль

• Тыкву очистить, нарезать кусочками толщиной 1 см, посолить, уложить на противень и запекать в духовке 15 минут при 180 ˚С. Форель очистить, выпотрошить, удалить жабры,

посолить, поперчить, смазать растительным маслом, положить в духовку сверху тыквы, полить сливками, запекать 15 минут. Помидоры смазать растительным маслом, посолить, посыпать сухим чабрецом, поместить к рыбе, запекать рыбу с помидорами еще 5 минут. При подаче на тарелку выложить форель на тыкве, с боков уложить запеченные помидоры, сверху полить загустевшими сливками, к рыбе подать дольку лимона.

Палия с Валаама

Одна рыба палия весом 1–1,5 кг, фенхель – 1 шт., лук репчатый – 3 шт., морковь – 2 шт., корень петрушки, сельдерея или пастернака – 1 шт., перец душистый горошком – 8 шт., лавровый лист – 6 шт., свежий тимьян – 2 веточки, стебли укропа и петрушки, 1 половина лимона, соль, перец черный молотый

Гарнир: рис – 200 г, брокколи – 100 г, цветная капуста – 100 г, лимон – 1 шт., свежие петрушка и укроп – по 3 веточки, соль, шафран – 1 щепотка

• Репчатый лук, морковь и коренья очистить. Лук нарезать очень толстыми кольцами толщиной 1–1,5 см. Морковь и коренья нарезать толстыми пластинами. Палию выпотрошить, удалить жабры, очистить от чешуи. Посолить и поперчить рыбу снаружи и внутри, в брюхо положить фенхель, разрезанный на несколько крупных частей, брюхо сколоть зубочистками.

• На дно кастрюли с толстым дном уложить кольца репчатого лука, на лук положить рыбу. Между рыбой и бортами посуды положить пластины моркови и белых кореньев. В середину положить лавровый лист, душистый перец, половину лимона, 1–2 веточки свежего тимьяна, стебли петрушки и укропа. Залить рыбу холодной водой так, чтобы вода ее покрыла. Добавить в воду 1 столовую ложку соли. Довести воду до кипения, убавить огонь и варить рыбу 40 минут на медленном огне до готовности. Пока рыба варится, приготовить гарнир: сварить рис с шафраном, цветную капусту и брокколи очистить, разобрать на соцветия, отварить в кипящей подсоленной воде до такой степени, чтобы они остались слегка хрустящими. Готовую рыбу выложить на рыбное блюдо, вынуть шпажки гарнировать рисом овощами, дольками лимона, свежей зеленью. По этому рецепту можно приготовить любую рыбу семейства лососевых.

Осетр, запеченный с солеными огурцами

(Блюдо для русской печи или духовки)

Осетр целиковый весом 2–3 кг, соленые огурцы – 500–700 г, рассол – 500 мл, репчатый лук – 3–4 шт., соль, перец черный молотый

• С осетра срезать «жучки» (костяные наросты), из хорды удалить вязигу через хвост или со стороны живота.

• Натереть осетра солью и перцем, поместить в большой противень, налить на дно противня рассолу.

• Лук очистить, нарезать крупными полукольцами, огурцы нарезать кружочками. Лук и огурцы положить к осетру. Поместить осетра в русскую печь на вольный дух (или в духовку, разогретую до 180 °С), запекать полтора-два часа, периодически поливая соком из противня. Время запекания зависит от размера рыбы и температуры в печи.

Осетрина по-монастырски

Филе осетра без кожи – 300 г, белые грибы – 100 г, сыр твердый – 50 г, репчатый лук – 1 шт., петрушка – 10 г, сливочное масло – 50 г, растительное масло – 30 мл, перец белый молотый, соль – по вкусу

• Филе осетра посолить, поперчить, обжарить с двух сторон на раскаленной сковороде на растительном масле до образования румяной корочки. Лук очистить, нарезать кольцами. Белые грибы очистить, промыть, нарезать крупными ломтиками, обсушить, обжарить на сливочном масле вместе с луком. Сыр натереть на крупной терке. Обжаренные куски осетрины уложить на противень, сверху уложить колечки лука и обжаренные грибы, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке 5–7 минут при 180 °С, до образования румяной корочки. Подавать, посыпав рубленой петрушкой.

Стерлядь в белом вине

1 стерлядь весом 1–1,5 кг, вино белое сухое (можно шампанское брют) – 0,5 л

Для гарнира: самые маленькие соленые огурцы и помидоры – по 8 шт., картофель небольшой одинакового размера – 10 шт., фенхель – 1 шт., корень петрушки (или сельдерея) – 1 шт., лук репчатый – 2 шт., укроп свежий – 30 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 3 зубчика, лавровый лист – 6 шт., перец черный молотый, соль

• Стерлядь выпотрошить, удалить жабры, разрезать брюхо и вилкой вытащить визигу, облить кипятком, счистить слизь и костяные наросты, плавники и хвост оставить.

• Посолить и поперчить рыбу снаружи и внутри, сложить ее кольцом, хвост закрепить под жаберными крышками.

• В глубокий противень налить немного воды, уложить стерлядь, внутрь кольца положить очищенный репчатый лук, фенхель, корень петрушки, стебли укропа, душистый перец и лавровый лист.

• Вылить в противень вино, жидкость должна покрыть рыбу наполовину.

• Разогреть духовку до 170 °С, поставить рыбу в духовку на 35–40 минут. Каждые 10 минут нужно поливать стерлядь сверху вином из противня.

• Приготовить гарнир: картофель вымыть, не очищать, надрезать его вдоль крестообразно, посолить, смазать растительным маслом, запечь в духовке 40 минут при температуре 170 °С.

• Чеснок очистить, мелко порубить вместе с укропом, смешать с растительным маслом.

• При подаче стерлядь выложить на большое круглое блюдо, внутрь кольца из стерляди поместить вареный фенхель, картошку, которую предварительно раскрыть, слегка надавив с боков. Картошку смазать смесью масла с зеленью и чесноком, стерлядь обложить с боков целиковыми небольшими солеными огурцами и помидорами.

Вязига со сметаной и хреном

(Вязига или визига – хорда осетровых рыб)

Вязига – 1 кг, репчатый лук – 2 шт., топленое масло – 100 г, сметана – 300 г, петрушка – 20 г, тертый хрен, перец черный молотый, соль

• Вязигу замочить на несколько часов в холодной воде, после чего отварить до мягкости (это займет 2–3 часа). Лук очистить, нарезать кубиком. Вареную вязигу мелко изрубить, обжарить с луком на топленом масле, добавить сметану и немного тертого хрена по вкусу, томить на малом огне 10 минут, посолить, поперчить и посыпать рубленой зеленью.

Вязига с картошкой и малосольными огурцами

Вязига (хорда осетровых рыб) – 500 г, молодая картошка – 500 г, репчатый лук – 200 г, топленое масло – 100 г, малосольные огурцы – 100 г, укроп – 30 г, перец черный молотый, соль

• Вязигу замочить на несколько часов в холодной воде, после чего отварить до мягкости (это займет 2–3 часа). Мелкую молодую картошку хорошо отмыть, не чистить, разрезать пополам, жарить на топленом масле до готовности. Малосольные огурцы нарезать ломтиками. Лук очистить, нарезать кубиком. Вареную вязигу мелко изрубить, добавить вместе с луком к картошке, обжарить вместе, посолить, поперчить, посыпать рубленым укропом, перемешать, сверху выложить малосольные огурцы и немедленно подавать.

Жабры осетра жареные

Жабры осетра – 600 г, репчатый лук – 100 г, топленое масло – 100 г, зеленый лук – 30 г, укроп – 30 г, перец черный молотый, соль

• Жабры осетра промыть в холодной воде, переложить в кастрюлю, довести до кипения, снять пену, убавить нагрев, варить на медленном огне 50–60 минут до размягчения. (Консистенция у вареных жабер должна напоминать мягкие хрящи.) Затем откинуть жабры на дуршлаг, дать стечь воде. Репчатый лук очистить, нарезать полукольцами, обжарить жабры с луком на топленом масле, добавить соль и перец по вкусу. Зеленый лук и укроп вымыть, обсушить, мелко нарезать, посыпать жабры перед подачей.

Беломорская навага-ворошенка из русской печи

Северная беломорская навага-ворошенка доступна в очень короткий сезон. Навага обладает белым сладковатым мясом, практически без костей, часто с икрой. Ворошенкой ее называют, потому что после вылова сразу же разбрасывают на снегу и ворошат время от времени, пока рыба не замерзнет.

Навага – 2 кг, репчатый лук – 400 г, топленое масло – 300 г, перец черный молотый, соль

• Навагу разморозить, выпотрошить (икру и молоки сложить отдельно), обсушить полотенцем, посолить и поперчить. Лук очистить и нарезать полукольцами, половину лука уложить на дно большой глубокой сковороды, масло размять руками и половину масла распределить поверх лука. Уложить рыбу рядами спинкой вверх, между тушками распределить икру и молоки

вместе с оставшимся луком и маслом. Поставить противень с рыбой в русскую печь на вольный дух или в духовку, разогретую до 180 °С, на 10–15 минут. Подавать рыбу прямо в сковороде.

Мойва из русской печи

Мойва – 1 кг, репчатый лук – 300 г, сливочное масло – 200 г, белое вино сухое – 100 мл, чабрец – 2–3 веточки, перец черный молотый, соль

• Мойву выпотрошить, обсушить полотенцем, посолить и поперчить. Лук очистить и нарезать полукольцами, половину лука уложить на дно большой глубокой сковороды, замороженное сливочное масло нарезать тонкими пластинами и половину масла распределить поверх лука. Уложить рыбу рядами спинкой вверх, между рыбинами распределить оставшийся лук, пластины масла и раскрошенные руками веточки чабреца. Полить рыбу вином, поставить в русскую печь на вольный дух или в духовку, разогретую до 180 °С, на 25 минут. Лучше всего подавать рыбу прямо в сковороде вместе с юшкой, в которую хорошо макать хлеб.

Треска с грибной подливой

Филе трески с кожей – 600 г, шампиньоны или лесные грибы – 200 г, мука пшеничная – 100 г, репчатый лук – 1 шт., зеленый лук – 20 г, вода – 100 мл, растительное масло, перец черный молотый, соль

• Треску нарезать прямоугольными кусками, кожу слегка надрезать в нескольких местах (чтобы она не стягивалась и не деформировала рыбу во время жарки). Рыбу посолить, поперчить, обвалять в муке, обжарить на сковороде с двух сторон до готовности. Грибы нарезать ломтиком, репчатый лук очистить и нарезать полукольцами, зеленый лук мелко порубить. Грибы и лук обжарить на растительном масле, добавить муку, перемешать, обжарить вместе, налить воду, довести до кипения, посолить. Вода, смешавшись с мукой, загустеет, получится постная грибная подлива. Рыбу поместить в подливу, сверху посыпать зеленым луком. В идеале – подать блюдо на порционной сковороде, но можно и на тарелке, но обязательно с подливой.

Сомовина на рожнах

Мелкие сомы общим весом 5 кг, репчатый лук – 2 кг, лимоны – 2 шт., укроп или петрушка – 1 небольшой пучок, молотый черный перец, соль

• Тушку сома разделать на чистое филе без кожи и костей, нарезать его прямоугольными кусками, посолить и поперчить. Репчатый лук нарезать произвольно крупными кусками. Смешать куски сома с луком, мариновать в холодильнике под крышкой минимум 4 часа, а лучше 12 часов (ночь). После маринования куски сома очистить от лука, насадить на шампуры или деревянные шпажки (если жарите на сковороде). Жарить шашлык на мангале, гриле или сковороде до готовности. Подавать с крупными ломтиками лимона и свежей зеленью.

Толстолобик в собственном соку

Толстолобик – 1 шт. (около 3 кг) или филе без кожи и костей – 1,2 кг, сливочное масло – 180 г, чабрец – 2 веточки, укроп или петрушка – 2 веточки, лимон – 1 шт., душистый перец горошком – 6 чайных ложек, соль

• Если используется рыба целиком, разделать ее на чистое филе без кожи и костей. Филе разрезать на шесть равных частей, посолить. Масло также разделить на шесть кусочков. Обмазать куски филе сливочным маслом и уложить каждый кусок рыбы в отдельный небольшой пакет для запекания. Всыпать в каждый по чайной ложке душистого перца, добавить чабрец. Пакеты плотно запечатать. Запекать рыбу в духовке 30 минут при 170 ˚С. Готовую рыбу аккуратно выложить из пакетов, полить выделившимся соком. Подавать с лимоном и свежей зеленью.

• Вместо пакетов для запекания можно использовать способ запекания в горшке с плотной крышкой или утятнице.

Биточки из пикши

Филе пикши – 1 кг, хлеб белый – 100 г, репчатый лук – 200 г, укроп – 20 г, растительное масло – 100 мл, черный молотый перец – 1 г, соль – 15 г

• Репчатый лук нарезать мелким кубиком и спассеровать на растительном масле. Хлеб замочить в воде, отжать. Рыбу – чистое филе без кожи и костей – дважды пропустить через мясорубку вместе с луком и хлебом. Добавить рубленый укроп, соль, перец, перемешать. Сформировать из фарша небольшие биточки, обвалять их в муке и пожарить на сковороде на растительном

масле с двух сторон до готовности.

Котлеты рыбные монастырские

(Постный рецепт Данилова монастыря)

Филе горбуши или любой рыбы семейства лососевых – 250 г, филе щуки – 250 г, филе сайды – 250 г, хлеб белый – 150 г, репчатый лук – 2 шт., чеснок – 5 зубчиков, соль, перец черный молотый, растительное масло – 50 мл, панировочные сухари – 300 г

• Белый хлеб размочить в холодной воде, отжать от воды. Репчатый лук очистить, нарезать мелким кубиком и обжарить на растительном масле. Чеснок очистить и мелко порубить. Филе трех видов рыб дважды пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, чесноком и размоченным хлебом. В фарш добавить соль и черный молотый перец, тщательно перемешать. Сформировать из фарша котлеты, запанировать в сухарях. Обжарить котлеты на растительном масле с двух сторон до образования золотисто-коричневой корочки. Котлеты довести до готовности в разогретой духовке в течение 7 минут при температуре 160 ˚С.

Зразы рыбные постные

(Рецепт Данилова монастыря)

Филе горбуши – 250 г, филе щуки – 250 г, филе трески – 250 г, хлеб белый – 200 г, репчатый лук – 100 г, чеснок – 10 г, перец черный молотый, соль, растительное масло, панировочные сухари – 200 г

Для начинки: отварные лесные грибы – 200 г (или свежие шампиньоны или вешенки – 400 г), репчатый лук – 50 г, укроп – 1 пучок, соль

• Приготовить начинку: грибы и лук мелко нарезать, обжарить на сковороде, посолить по вкусу, добавить рубленый укроп, перемешать. Белый хлеб размочить в холодной воде, отжать от воды.

• Приготовить фарш: репчатый лук очистить, нарезать мелким кубиком и обжарить на растительном масле. Чеснок очистить и мелко порубить. Филе трех видов рыб дважды пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, чесноком и размоченным хлебом. В фарш добавить соль и черный молотый перец, тщательно перемешать. Сформировать из фарша лепешки

толщиной 5–7 мм, внутрь положить начинку, закрыть края лепешки, придать форму прямоугольника или полумесяца, запанировать в сухарях. Обжарить зразы на растительном масле с двух сторон до образования золотистой корочки. Довести до готовности в разогретой духовке в течение 7–8 минут при температуре 160 ˚С.

Зразы рыбные с луком и яйцом

(Рецепт Данилова монастыря)

Филе лосося – 500 г, филе судака – 500 г, хлеб белый – 200 г, репчатый лук – 100 г, перец черный молотый, соль, сливочное масло, панировочные сухари – 200 г

Для начинки: яйца куриные вареные – 5 шт., зеленый лук – 50 г

• Приготовить начинку: яйца сварить, очистить, нарезать кубиком, зеленый лук мелко нарезать, смешать с яйцами.

• Приготовить фарш: белый хлеб размочить в холодной воде, отжать от воды. Репчатый лук очистить, нарезать мелким кубиком и обжарить на сливочном масле. Чеснок очистить и мелко порубить. Филе рыбы дважды пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком и размоченным хлебом. В фарш добавить соль и черный молотый перец, тщательно перемешать. Сформировать из фарша лепешки толщиной 5–7 мм, внутрь положить начинку, закрыть края лепешки, придать форму прямоугольника или полумесяца, запанировать в сухарях. Обжарить зразы на сливочном масле с двух сторон до образования золотистой корочки. Довести до готовности в разогретой духовке в течение 7–8 минут при температуре 160 ˚С.

Рыбные котлеты с брокколи или цветной капустой

Филе судака – 500 г (или любой рыбы), брокколи или цветная капуста – 400 г (свежая или замороженная), репчатый лук – 1 шт., манка – 100 г, растительное масло, перец, соль

• Капусту отварить в подсоленной воде до готовности, слить воду, добавить 2 ложки растительного масла, измельчить блендером, добавить манку и пробить блендером еще раз, добавить соль по вкусу. Рыбу нарезать, пропустить через мясорубку. Репчатый лук очистить, нарезать, обжарить на растительном масле, пропустить через мясорубку вместе с рыбным фаршем и смесью из капусты и манки. Готовый рыбно-капустный фарш посолить и поперчить по вкусу. Руки смочить в

холодной воде или смазать растительным маслом (чтобы фарш не прилипал к рукам), сформировать котлеты. Далее вы можете пожарить котлеты без панировки на растительном масле или запанировать в пшеничной или кукурузной муке или в сухарях и пожарить котлеты в панировке.

Селянка сковородная с рыбой

(Рецепт для русской печи или духовки)

Капуста квашеная с рассолом – 800 г, филе лосося без кожи и костей – 300 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., соленые огурцы – 2 шт., рассол от огурцов – 100 мл., укроп – 30 г, лавровый лист – 2 шт., растительное масло, молотый душистый перец, соль

• Овощи очистить. Морковь и репчатый лук нарезать соломкой, обжарить на растительном масле.

• Соленые огурцы нарезать соломкой. Рыбу нарезать кубиком. Капусту с рассолом, соленые огурцы, лук и морковь смешать в форме для запекания или чугунке, добавить лавровый лист, накрыть крышкой, томить в русской печи на вольном духу 4 часа. Если готовить в духовке, то 40 минут при 180 ˚С, затем убавить до 130 ˚С и томить еще 3 часа. Зелень и чеснок порубить. В конце приготовления добавить чеснок, посолить, поперчить, посыпать рубленой зеленью.

Постные голубцы с рыбой

Маленький кочан капусты – 1 шт., рис – 150 г, грибной фарш – 300 г, репчатый лук – 1 шт., морковь – 1 шт., укроп – 30 г

Для соуса: протертые томаты в собственном соку – 500 мл, растительное масло, соль, перец

• Капусту разобрать на листья, опустить в соленый кипяток на 5 минут.

• Листья охладить, срезать утолщения.

• Рис сварить до полуготовности.

• Лук нарезать мелкими кубиками, морковь натереть на мелкой терке, спассеровать на растительном масле, добавить рыбный фарш, отваренный рис, специи, рубленый укроп, обжарить вместе, посолить.

• Свернуть голубцы, уложить в глубокую посуду, залить протертыми томатами, тушить в духовке 15–20 минут при 160 ˚С.

• Или тушить в кастрюле на плите до готовности.

• Вместо протертых томатов можно использовать томат-пасту.

• Можно сделать красный соус из томат-пасты или белый соус из соевого молока, а также морковный или перечный соусы.

Фаршированные перцы с рыбой

Грунтовой перец – 8–10 шт., рис – 100 г, рыбный фарш (из любой доступной рыбы) – 400 г, репчатый лук – 1 шт., морковь – 1 шт., укроп – 20 г, растительное масло – 50 мл, черный молотый перец, соль

Для соуса: помидоры – 600 г, кабачок – 1 шт., вода – 500 мл, растительное масло – 50 мл, кинза – 30 г, чеснок – 4 зубчика, базилик сухой, перец черный молотый, сахар, соль

• Приготовить соус: кабачок и помидоры очистить от кожи и семян, произвольно нарезать, обжарить на растительном масле, добавить рубленый чеснок и кинзу, сухой базилик, воду, довести до кипения, варить 10 минут, измельчить блендером, добавить соль, сахар, перец по вкусу.

• Перцы вычистить внутри, срезав верхнюю часть, бланшировать в кипятке 3 минуты.

• Рис сварить до полуготовности.

• Лук нарезать мелкими кубиками, морковь натереть на мелкой терке, спассеровать на растительном масле, добавить рыбный фарш, отваренный рис, специи, рубленый укроп, обжарить вместе.

• Перцы нафаршировать начинкой, залить соусом, тушить в духовке 20 минут при 160 ˚С.

• Или тушить в кастрюле на плите 20 минут при слабом кипении.

Картофельная запеканка с рыбой и грибами

Картошка – 1 кг, рыбный фарш – 400 г, отварные лесные грибы – 100 г, репчатый лук – 1 шт., укроп – 3 веточки, панировочные сухари, растительное масло, черный молотый перец, соль

• Вкуснее всего запеканка с фаршем из лосося, но можно использовать фарш из любой рыбы. Можно вместо фарша использовать рыбное филе, нарезанное кубиком.

• Отварить картошку и размять с добавлением растительного масла, чтобы получилось густое пюре.

• Грибы нарезать ломтиком и обжарить на растительном масле.

• Лук очистить, нарезать мелким кубиком, обжарить на

растительном масле, добавить рыбный фарш, обжарить вместе, посолить, поперчить, добавить грибы и рубленый укроп, перемешать.

• Противень для запекания смазать растительным маслом и посыпать панировочными сухарями.

• Выложить слой из половины массы картофельного пюре.

• Поверх картошки выложить обжаренный фарш, сверху закрыть ровным слоем оставшейся картошки. Запекать в духовке 20 минут при 180 ˚С.

Грибные и овощные блюда

Солянка (селянка) постная в горшочке

(Рецепт для духовки, тандыра или русской печи)

Грибы лесные размороженные – 250 г (или свежие шампиньоны), капуста квашеная – 500 г, рассол от квашеной капусты – 200 мл, вода – 200 мл, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., репа – 1 шт., укроп – 30 г, лавровый лист, перец черный молотый, соль или сахар – по вкусу

• Овощи очистить. Грибы нарезать дольками или ломтиками. Репу, морковь и лук нарезать мелким кубиком. В горшок для запекания (чугунок или глубокую жаропрочную посуду с крышкой) уложить овощи, грибы, капусту с рассолом, добавить лавровый лист, налить воду, накрыть крышкой, поместить в духовку, тандыр или русскую печь на 30 минут при 200 ˚С, затем на 2 часа при 150 ˚С.

• Готовое блюдо посыпать нарезанным укропом, если нужно – добавить перец, соль или сахар по вкусу. Если готовите в горшочке, подавайте блюдо в нем.

Постное ушное из маслят с огородной зеленью

• Понадобится керамический горшок объемом 3 л.

Вода – 1 л, маслята – 500 г, картошка – 4 шт., лук репчатый и лук зеленый, молодая морковь с ботвой – 3 шт., огородная зелень (сныть, ботва свекольная, мелкие капустные листья, укроп) – 300 г, перец молотый, соль

• Маслята очистить, варить 20 минут, откинуть на дуршлаг, промыть. Нарезать ломтиками или оставить целыми. Сныть, ботву, капусту, зеленый лук, укроп мелко нарезать.

• Овощи очистить. Картошку нарезать крупным кубиком.

Морковь нарезать кружочками. В горшок налить 1 л воды, положить все ингредиенты сразу, добавить соль и перец, накрыть крышкой.

• Поставить в печь на вольный дух на 1 час, если готовить в духовке, то 1 час при 180 ˚С. Готовое блюдо выложить в глубокую тарелку, посыпать нарезанной свежей зеленью.

Ушное по-угрешски

(Рецепт был создан для Свято-Никольского Угрешского мужского монастыря)

• Понадобится керамический горшок с крышкой объемом 3 л.

Полба – 400 г, вода – 1,5 л, грибы белые свежие – 500 г (зимой – сухие грибы – 200 г), лук репчатый – 2 шт., морковь – 1 шт., укроп – 30 г, растительное масло – 30 мл, лавровый лист – 3 шт., перец черный молотый, соль – 15 г

• Полбу промыть, замочить на ночь, утром промыть. Белые грибы промыть, нарезать дольками. Лук и морковь нарезать средним кубиком, положить на дно горшка, полить маслом, сверху положить грибы, сверху – полбу, соль, перец, лавровый лист, залить водой, закрыть крышкой. Поставить в духовку, разогретую до 200 ˚С, на один час, затем убавить температуру до 150 ˚С и готовить еще два часа. Готовое блюдо досолить по вкусу, посыпать рубленым укропом, перемешать, подавать в горшке.

Ушное из картошки с грибами

(Рецепт для русской печи или духовки)

Картошка – 500 г, лесные грибы (смесь) – 300 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., репа – 1 шт., лавровый лист – 3 шт., вода – 700 мл, растительное масло – 50 мл, укроп – 10 г, перец черный молотый, соль

• Грибы очистить, нарезать дольками, варить в подсоленной воде 20 минут. Откинуть грибы на дуршлаг, промыть холодной водой. Овощи очистить, нарезать средним кубиком, обжарить вместе с грибами на растительном масле, переложить в горшок для запекания, посолить, поперчить, добавить лавровый лист, залить холодной водой, чтобы едва покрыла овощи, накрыть крышкой, поместить в русскую печь на вольный дух на час или в духовку, разогретую до 180 ˚С на 1 час. В конце досолить ушное по вкусу, при подаче посыпать рубленым укропом. Лесные грибы свежие можно заменить на замороженные, сушеные или свежие

шампиньоны или вешенки.

Подосиновики с картошкой и зеленью

Подосиновики – 400 г, картошка – 6 шт., репчатый лук – 1 шт., свекольная ботва – 4 шт., укроп – 30 г, растительное масло, перец душистый молотый, соль

• Грибы очистить, нарезать ломтиками, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Картошку сварить «в мундире», очистить, нарезать крупным кубиком. Ботву нарезать шашками. Лук нарезать мелким кубиком. Укроп мелко нарезать.

• Обжарить все ингредиенты вместе на растительном масле на сковороде, посолить и поперчить по вкусу.

Лисички в сметане

Лисички свежие – 300 г, репчатый лук – 1 шт., сметана – 200 г, укроп – 10 г, сливочное масло – 30 г, растительное масло – 20 мл, перец черный молотый, соль

• Лисички тщательно промыть, крупно нарезать или нарвать руками на части. Лук очистить, нарезать кубиком. Укроп мелко нарезать. Сковороду с толстым дном сильно прогреть, налить растительное масло и положить сливочное масло, растопить его. Обжаривать вместе лисички и лук в течение 7–10 минут.

• Вылить сметану, перемешать, довести до кипения, посолить и поперчить по вкусу, посыпать рубленым укропом.

Картофельный пирог со снытью и рядовкой майской

Картошка – 2 кг, рядовка майская – 200 г, листья сныти – 100 г, репчатый лук – 1 шт., панировочные сухари – 50 г, растительное масло – 80 мл, черный молотый перец, соль

• Приготовить крутое картофельное пюре. Грибы вымыть, варить в подсоленной воде 20 минут, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, нарезать ломтиком. Сныть вымыть, ошпарить, нарезать соломкой. Репчатый лук очистить, нарезать полукольцами. Обжарить грибы с луком, добавить сныть, обжаривать вместе, посолить, поперчить, перемешать с пюре.

• Форму для выпечки смазать растительным маслом, посыпать панировочными сухарями, выложить смесь картофеля с грибами и шпинатом, посыпать сухарями, запечь в духовке до

образования румяной корочки (15–20 минут при 180 °С).

Запеканка из фасоли с вешенками

Фасоль стручковая – 800 г, вешенки – 500 г, лук репчатый – 3 шт., морковь – 2 шт., растительное масло – 100 мл, сливки сухие соевые – 100 г, крахмал – 40 г, манка – 50 г, сухари панировочные – 50 г, черный молотый перец, соль

• Приготовить грибную начинку: вешенки нарезать ломтиками, две луковицы нарезать полукольцами, обжарить все вместе на растительном масле. Сухие соевые сливки развести в 400 мл кипятка, вылить в грибы, довести до кипения, соус посолить и поперчить. Крахмал развести в 50 мл холодной воды, добавить в соус при сильном кипении, перемешивать до загустения.

• Фасоль бланшировать в подсоленной воде 7 минут, откинуть на дуршлаг. Одну луковицу нарезать полукольцами, морковь натереть на мелкой терке, спассеровать на растительном масле, добавить фасоль, посолить, поперчить, перемешать, добавить манку, перемешать. Форму для выпечки смазать маслом, посыпать сухарями (половину сухарей оставить), выложить половину фасоли, затем $^2/_3$ грибного соуса, затем слой фасоли, сверху оставшийся соус. Духовку разогреть до 220 °С, поставить запеканку в духовку на 10 минут, затем достать, посыпать сухарями и запекать еще 5 минут.

Картофельная запеканка с грибами и шпинатом

Картошка – 1 кг, вешенки – 200 г, свежий шпинат – 1 пучок, помидоры – 3 шт., репчатый лук – 1 шт., панировочные сухари – 4 ст. л., растительное масло, черный молотый перец, соль

• Картошку очистить, сварить, слить воду, сделать крутое картофельное пюре. Вешенки вымыть, нарезать ломтиком. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожи и семян, нарезать дольками. Репчатый лук очистить, нарезать полукольцами. Шпинат вымыть, обсушить, нарезать соломкой.

• Обжарить вешенки с луком, добавить шпинат и помидоры, обжаривать вместе 3 минуты, посолить, поперчить, снять с нагрева.

• Форму для выпечки смазать растительным маслом, посыпать панировочными сухарями, выложить половину картофельного пюре, далее слой овощной начинки, сверху снова

слой пюре, посыпать панировочными сухарями, запечь в духовке до образования румяной корочки (15–20 минут при 180 ˚С).

• Можно подать запеканку с рубленой зеленью и любым овощным соусом.

Картофельная запеканка с фасолью

Картошка – 2 кг, фасоль консервированная – 400 г (или сухая – 200 г), томаты протертые натуральные – 200 мл, морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., укроп – 30 г, панировочные сухари, растительное масло, черный молотый перец, соль

• Если начинку готовить из сухой фасоли, то фасоль промыть, замочить на ночь, утром промыть и сварить до готовности, откинуть на дуршлаг.

• Отварить картошку и размять с добавлением растительного масла, чтобы получилось густое пюре.

• Лук и морковь очистить, нарезать мелким кубиком, обжарить на растительном масле, добавить готовую фасоль, обжарить вместе, добавить томаты, посолить, поперчить, добавить рубленый укроп, перемешать.

• Противень для запекания смазать растительным маслом и посыпать панировочными сухарями.

• Выложить слой из половины массы картофельного пюре.

• Поверх картошки выложить обжаренную начинку, сверху закрыть ровным слоем оставшейся картошки. Запекать в духовке 20 минут при 180 ˚С.

Картофельная запеканка с морковью и свеклой

Картошка – 3 кг, свекла – 1 кг, морковь – 1 кг, фасоль консервированная красная – 400 г, репчатый лук – 100 г, грецкий орех очищенный – 50 г, укроп – 30 г, чеснок – 20 г, панировочные сухари, растительное масло, черный молотый перец, соль

• Неочищенную мытую свеклу и морковь завернуть в фольгу, запечь в духовке при 170 ˚С до готовности. (Время запекания от 40 до 60 минут.) Очистить свеклу и морковь. Свеклу натереть на крупной терке, добавить мелко нарубленный чеснок, орехи и консервированную фасоль без жидкости, добавить соль и перец по вкусу. Морковь натереть на крупной терке. Лук очистить, нарезать кубиком, обжарить, смешать с морковью, посолить по вкусу.

• Отварить картошку и размять с добавлением растительного

масла, чтобы получилось густое пюре, посолить и поперчить по вкусу.

• Противень для запекания смазать растительным маслом и посыпать панировочными сухарями.

• Выложить слой из трети массы картофельного пюре.

• Поверх картошки выложить свеклу, затем слой картошки, затем слой моркови, сверху выложить картошку, разровнять мокрой ложкой. Запекать в духовке 20 минут при 180 ˚С.

Картофельная запеканка с чечевицей и грибами

Картошка – 3 кг, чечевица сухая – 200 г, лесные грибы замороженные или шампиньоны (можно вешенки) – 200 г, томаты протертые натуральные – 200 мл, морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., укроп – 30 г, панировочные сухари, растительное масло, черный молотый перец, соль

• Чечевицу промыть, замочить на ночь, утром промыть и сварить до готовности, откинуть на дуршлаг.

• Отварить картошку и размять с добавлением растительного масла, чтобы получилось густое пюре.

• Шампиньоны нарезать ломтиком и обжарить на растительном масле. Если грибы замороженные, то разморозить, отжать на дуршлаге, обжарить на растительном масле, посолить.

• Лук и морковь очистить, нарезать мелким кубиком, обжарить на растительном масле, добавить грибы и готовую чечевицу, обжарить вместе, добавить томаты, посолить, поперчить, добавить рубленый укроп, перемешать.

• Противень для запекания смазать растительным маслом и посыпать панировочными сухарями.

• Выложить слой из половины массы картофельного пюре.

• Поверх картошки выложить обжаренную начинку, сверху закрыть ровным слоем оставшейся картошки. Запекать в духовке 20 минут при 180 ˚С.

Рисовая запеканка с грибами

Рис круглозерный – 800 г, лесные грибы замороженные или шампиньоны (можно вешенки) – 600 г, томаты протертые натуральные – 200 мл, морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., укроп – 30 г, панировочные сухари, растительное масло, черный молотый перец, соль

• Рис промыть, сварить в подсоленной воде до готовности,

откинуть на дуршлаг, не промывать, дать остыть. Рис станет клейким от оставшегося в нем крахмала.

• Шампиньоны нарезать ломтиком и обжарить на растительном масле. Если грибы замороженные, то разморозить, отжать на дуршлаге, обжарить на растительном масле, посолить.

• Лук и морковь очистить, нарезать мелким кубиком, обжарить на растительном масле, добавить грибы, обжарить вместе, добавить томаты, посолить, поперчить, добавить рубленый укроп, перемешать.

• Противень для запекания смазать растительным маслом и посыпать панировочными сухарями.

• Выложить слой из половины риса.

• Поверх риса выложить обжаренную начинку, сверху закрыть ровным слоем оставшегося риса, верхнюю часть запеканки обильно смазать маслом. Запекать в духовке 10–15 минут при 180 ˚С.

Рисовая запеканка со шпинатом и грибами

Рис круглозерный – 800 г, шпинат замороженный – 600 г, лесные грибы замороженные или шампиньоны (можно вешенки) – 400 г, морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., укроп – 30 г, панировочные сухари, растительное масло, черный молотый перец, соль

• Рис промыть, сварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, не промывать, дать остыть. Рис станет клейким от оставшегося в нем крахмала. Шпинат разморозить, отжать от лишней жидкости, нарезать соломкой.

• Шампиньоны нарезать ломтиком и обжарить на растительном масле. Если грибы замороженные, то разморозить, отжать на дуршлаге, обжарить на растительном масле, добавить шпинат, обжарить вместе, посолить.

• Лук и морковь очистить, нарезать мелким кубиком, обжарить на растительном масле, добавить к шпинату с грибами.

• Противень для запекания смазать растительным маслом и посыпать панировочными сухарями.

• Выложить слой из половины риса.

• Поверх риса выложить обжаренную начинку, сверху закрыть ровным слоем оставшегося риса, верхнюю часть запеканки обильно смазать маслом. Запекать в духовке 10–15 минут при 180 ˚С.

Рисовые зразы с щавелем

Рис круглозерный – 300 г, щавель – 400 г, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., мука пшеничная в. с. – 100 г, масло растительное – 100 мл, паприка сладкая молотая – 5 г, перец черный молотый, соль

• Рис отварить до полной готовности в подсоленной воде. Воду слить, не промывать, чтобы сохранился крахмал, добавить паприку, перемешать, охладить.

• Приготовить начинку: щавель промыть, нарезать соломкой, бланшировать в подсоленной воде 3 минуты, откинуть на дуршлаг. Овощи очистить, лук нарезать полукольцами, морковь натереть на мелкой терке, спассеровать лук и морковь на растительном масле, добавить щавель, перемешать, добавить соль и перец по вкусу.

• Из рисовой массы сформировать лепешки толщиной 1 см, в центр каждой положить начинку, защипнуть края, сформировать зразы овальной формы, обвалять в муке, обжарить на сковороде на растительном масле с двух сторон.

Голубцы с грибами

Маленький кочан капусты – 1 шт., ячневая крупа или рис – 200 г, замороженные лесные грибы – 300 г, репчатый лук – 1 шт., морковь – 1 шт., укроп – 20 г, соль, перец черный молотый

Для соуса: протертые томаты в собственном соку – 500 мл, соль, перец черный молотый

• Капусту разобрать на листья, опустить в соленый кипяток на 3–5 минут. Листья охладить, срезать утолщения. Ячневую крупу сварить до готовности. Грибы разморозить, лук очистить, нарезать грибы и лук мелкими кубиками, морковь натереть на мелкой терке, обжарить грибы, морковь и лук на растительном масле, добавить готовую крупу, обжарить вместе, посолить и поперчить по вкусу. В каждый лист положить начинку, свернуть голубцы, уложить в глубокую посуду, залить протертыми томатами, тушить в духовке 15–20 минут при 160 °С.

• Или тушить в кастрюле на плите до готовности.

• При подаче посыпать рубленым укропом.

Фаршированные перцы с грибами

Грунтовой перец – 8–10 шт., рис – 100 г, лесные грибы отварные замороженные (или свежие вешенки, шампиньоны) – 400 г, репчатый лук – 1 шт., морковь – 1 шт., укроп – 20 г,

растительное масло – 50 мл, черный молотый перец, соль

Для соуса: помидоры – 600 г, кабачок – 1 шт., вода – 500 мл, растительное масло – 50 мл, кинза – 30 г, чеснок – 4 зубчика, базилик сухой, перец черный молотый, сахар, соль

• Приготовить соус: кабачок и помидоры очистить от кожи и семян, произвольно нарезать, обжарить на растительном масле, добавить рубленый чеснок и кинзу, сухой базилик, воду довести до кипения, варить 10 минут, измельчить блендером, добавить соль, сахар, перец – по вкусу

• Перцы вычистить внутри, срезав верхнюю часть, бланшировать в кипятке 3 минуты.

• Рис сварить до полуготовности.

• Грибы разморозить, нарезать ломтиком, обжарить на растительном масле, посолить и поперчить.

• Лук нарезать мелкими кубиками, морковь натереть на мелкой терке, спассеровать на растительном масле, добавить грибы, отваренный рис, специи, рубленый укроп, обжарить вместе.

• Перцы нафаршировать начинкой, залить соусом, тушить в духовке 20 минут при 160 °С.

• Или тушить в кастрюле на плите 20 минут при слабом кипении.

Голубцы с гречкой и зеленым горошком

Маленький кочан капусты – 1 шт., гречневая крупа – 200 г, консервированный зеленый горошек – 250 г, репчатый лук – 1 шт., морковь – 1 шт., укроп – 20 г, соль, перец черный молотый, куркума

Для соуса: протертые томаты в собственном соку – 400 мл, постный майонез из фасоли – 200 мл, соль, сахар, перец черный молотый

• Капусту разобрать на листья, опустить в соленый кипяток на 3–5 минут. Листья охладить, срезать утолщения. Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Лук и морковь нарезать мелкими кубиками, спассеровать на растительном масле, добавить горошек, готовую кашу, обжарить все с добавлением куркумы, посолить и поперчить по вкусу.

• Приготовить соус: смешать томаты, довести до кипения, добавить фасолевый майонез, добавить при необходимости перец, соль и сахар.

• Свернуть голубцы, уложить в глубокую посуду, залить соусом, тушить в духовке 15–20 минут при 160 °С.

• Или тушить в кастрюле на плите до готовности.

• При подаче посыпать рубленым укропом.

• Фасолевый майонез можно заменить постным майонезом или сухими соевыми сливками, а также постным майонезом из кешью.

Голубцы с ячневой крупой

Маленький кочан капусты – 1 шт., ячневая крупа – 200 г, сладкий перец – 1 шт., консервированный зеленый горошек – 100 г, репчатый лук – 1 шт., морковь – 1 шт., укроп – 20 г, соль, перец черный молотый

Для соуса: протертые томаты в собственном соку – 500 мл, соль, перец черный молотый

• Капусту разобрать на листья, опустить в соленый кипяток на 3–5 минут. Листья охладить, срезать утолщения. Ячневую крупу сварить до готовности. Лук и перец нарезать мелкими кубиками, морковь натереть на мелкой терке, спассеровать на растительном масле, добавить горошек, готовую крупу, обжарить вместе, посолить и поперчить по вкусу. Свернуть с получившейся начинкой голубцы, уложить в глубокую посуду, залить протертыми томатами, тушить в духовке 15–20 минут при 160 °С.

• Или тушить в кастрюле на плите до готовности.

• При подаче посыпать рубленым укропом.

Картофельные тефтели

Картошка – 1 кг, репчатый лук – 2 шт., укроп – 20 г, чеснок – 2 зубчика, манка – 50 г, панировочные сухари – 200 г, соль, перец, растительное масло

• Репчатый лук очистить, нарезать мелким кубиком, обжарить на растительном масле. Укроп и чеснок мелко порубить.

• Сварить картошку как для пюре, воду полностью слить, картошку размять, добавить манку при интенсивном помешивании, чтобы не образовалось комочков. Добавить в картофельную массу жареный лук, укроп, чеснок, соль и перец по вкусу.

• Дать массе остыть, смочить руки в холодной воде, скатать шарики величиной с грецкий орех, запанировать в сухарях, или манке, или кукурузной муке.

• Обжарить картофельные шарики на растительном масле до золотистой корочки.

Котлеты из картошки с рисом и грибами

Картошка – 500 г, рис – 100 г, грибы замороженные лесные (или свежие вешенки) – 300 г, лук репчатый – 1 шт., укроп – 30 г, растительное масло – 50 мл, мука или панировочные сухари – 100 г, перец черный молотый, соль

• Овощи очистить. Сварить крутое картофельное пюре. Сварить рис, откинуть на дуршлаг, но не промывать. Смешать пюре и рис, добавить соль и перец по вкусу. Грибы разморозить и откинуть на дуршлаг, нарезать мелким кубиком. Лук нарезать мелким кубиком, обжарить вместе с грибами на растительном масле, посолить, поперчить, смешать с картошкой и рисом, добавить рубленый укроп. Получившуюся массу охладить, убрать на час в холодильник, чтобы масса лучше схватилась. Сформировать котлеты, запанировать в сухарях или муке, обжарить на сковороде на растительном масле с двух сторон до золотистой корочки.

Фасолевые котлеты с грибами

Фасоль сухая (белая или красная) – 500 г, шампиньоны – 300 г, лук репчатый – 2 шт., мука пшеничная для панировки – 100 г, растительное масло – 50 мл, перец черный молотый, соль

• Фасоль перебрать, промыть, замочить на ночь. Утром слить воду и промыть еще раз. Сварить в воде до готовности, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, пропустить через мясорубку. Пока фасоль варится: грибы нарезать мелким кубиком, репчатый лук очистить, нарезать мелким кубиком и обжарить вместе с грибами. Добавить грибы с луком в фарш, посолить, поперчить, перемешать, дать фаршу остыть. Сформировать из фарша котлеты или биточки, запанировать в муке, обжарить с двух сторон на растительном масле.

Свекольные котлеты

Свекла – 1 кг, манка – 100 г, вода – 100 мл, панировочные сухари – 100 г, растительное масло – 50 мл, перец черный молотый, соль

• Свеклу очистить, натереть на терке, спассеровать на растительном масле в кастрюле с толстым дном.

• Влить в воду и тушить до полного размягчения на медленном огне, накрыв крышкой. Добавить соль и перец по

вкусу, после чего постепенно всыпать в свеклу манку, непрерывно перемешивая венчиком. Охладить массу до комнатной температуры, убрать в холодильник на час, чтобы масса схватилась. Сформировать котлеты овальной формы, запанировать в сухарях или муке и обжарить на сковороде с двух сторон до румяной корочки.

Морковные котлеты с изюмом

Морковь – 500 г, изюм – 50 г, манная крупа – 50 г, вода – 80 мл, панировочные сухари, растительное масло

• Морковь очистить, натереть на крупной терке, обжарить на растительном масле в кастрюле с толстым дном, влить воду и тушить на медленном огне под крышкой до полного размягчения.

• Изюм промыть, обсушить.

• Постепенно всыпать манку в морковь, непрерывно перемешивая венчиком до однородности. Охладить до комнатной температуры, добавить изюм, перемешать.

• Сформировать из морковной массы котлеты овальной формы, запанировать в сухарях, обжарить на растительном масле с двух сторон до румяной корочки.

Морковные зразы со шпинатом

Морковь – 1,5 кг, манная крупа – 150 г, вода – 200 мл, панировочные сухари, растительное масло, перец черный молотый, соль

Для начинки: шпинат замороженный – 400 г, растительное масло, перец черный молотый, соль

• Морковь очистить, натереть на крупной терке, обжарить на растительном масле в кастрюле с толстым дном, влить воду и тушить на медленном огне под крышкой до полного размягчения.

• Постепенно всыпать манку в морковь, непрерывно перемешивая венчиком до однородности. Охладить до комнатной температуры, добавить изюм, перемешать.

• Приготовить начинку: шпинат разморозить, порубить ножом, обжарить на растительном масле, добавить соль и перец.

• Сформировать из морковной массы котлеты в форме лепешки, в центр положить начинку, свернуть края и защипнуть, запанировать зразы в сухарях, обжарить на растительном масле с двух сторон до румяной корочки.

Котлеты капустные

Капуста белокочанная – 1 кг, репчатый лук – 2 шт., манная крупа – 100 г, вода – 100 мл, панировочные сухари – 100 г, растительное масло, перец черный молотый, соль

• Овощи очистить. Капусту нарезать соломкой. Лук нарезать мелким кубиком. Капусту и лук спассеровать на растительном масле. Влить в воду и тушить до полного размягчения на медленном огне, накрыв крышкой. Добавить соль и перец по вкусу, после чего постепенно всыпать в капусту манку, непрерывно перемешивая венчиком. Охладить до комнатной температуры. Сформировать котлеты, запанировать в сухарях или муке и обжарить на сковороде с двух сторон.

Тыквенные биточки

Тыква очищенная – 500 г, манная крупа – 50 г, панировочные сухари, растительное масло

• Можно сделать биточки с солью и чабрецом или с сахаром и корицей.

• Тыкву запечь в духовке, разогретой до 160 °С, до размягчения. Переложить в миску, добавить соль и чабрец или сахар и корицу, всыпать манку, перемешать венчиком до однородности. Охладить до комнатной температуры, сформировать из тыквенной массы биточки, запанировать в сухарях, обжарить на растительном масле с двух сторон до румяной корочки.

Морковно-тыквенные биточки

Морковь – 600 г, тыква очищенная – 500 г, манная крупа – 100 г, панировочные сухари, растительное масло

Для сладких: изюм, мед, корица, мускатный орех

Для соленых: соль, перец, чеснок, чабрец

• Морковь очистить. Очищенную тыкву и морковь смазать растительным маслом, если вариант пряно-соленый, то натереть солью и специями, запечь в духовке до размягчения. Измельчить блендером вместе с манкой, окончательно довести до вкуса, дать остыть.

• Сформировать из массы биточки или котлеты, запанировать в сухарях, обжарить на растительном масле с двух сторон до румяной корочки.

• Биточки можно делать как сладкими, так и пряно-солеными, используя ваши любимые специи или пряности.

Котлеты из тыквы с овсянкой и изюмом

Тыква – 350 г, овсяные хлопья – 100 г, вода – 100 мл, морковь – 1 шт., изюм – 70 г, сахар – 50 г, мука пшеничная в. с. – 100 г, корица – по вкусу, растительное масло для жарки

• Тыкву и морковь очистить, натереть на крупной терке, переложить в кастрюлю, добавить воду, сахар, тушить до размягчения на среднем огне под крышкой. Овсяные хлопья размолоть блендером, всыпать в массу, перемешать, дать постоять 10 минут. Изюм обдать кипятком, добавить в массу вместе с корицей, перемешать, охладить. Сформировать котлеты, обвалять в муке, обжарить на растительном масле с двух сторон.

Картофельные котлеты

Картошка – 1 кг, лук репчатый – 1 шт., укроп – 50 г, сухари панировочные – 100 г, растительное масло, соль, перец черный молотый

• Картошку очистить, сварить крепкое и густое картофельное пюре, посолить, поперчить.

• Пока картофель варится: лук очистить, нарезать мелким кубиком, обжарить на растительном масле.

• Укроп мелко порубить, смешать с пюре, добавить лук, перемешать, добавить соль и перец по вкусу. Сформировать из массы котлеты или биточки, запанировать в сухарях, обжарить с двух сторон на сковороде на растительном масле до румяной корочки.

Картофельные зразы с грибами

Картошка – 1 кг, лесные грибы (можно шампиньоны) – 300 г, лук репчатый – 1 шт., укроп – 50 г, сухари панировочные – 100 г, растительное масло – 60 мл, соль, перец черный молотый

• Картошку очистить, сварить крепкое и густое картофельное пюре, посолить, поперчить.

• Укроп мелко порубить, смешать с пюре.

• Пока картофель варится: лук очистить, нарезать мелким кубиком. Грибы разморозить, отжать, нарезать средним кубиком.

Обжарить лук и грибы на растительном масле, посолить и поперчить.

• Когда пюре остынет, разделить его на 8–10 равных частей. Каждую часть промять руками, скатать в шар, сплющить, в центр положить грибную начинку, завернуть края, сформировать прямоугольник или овал, запанировать в сухарях.

• Обжарить зразы на растительном масле до румяной корочки.

Капустные зразы с грибами

Капуста белокочанная – 1 кг, лесные грибы (можно шампиньоны) – 300 г, вода – 100 мл, манка – 80 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 2 шт., укроп – 50 г, сухари панировочные – 100 г, растительное масло, перец черный молотый, соль

• Овощи очистить. Капусту нашинковать, лук нарезать кубиком (половину лука оставить для грибов), морковь натереть на мелкой терке.

• Спассеровать капусту, половину лука и морковь на растительном масле, влить воду, накрыть крышкой, тушить до размягчения капусты на слабом огне. В готовую капусту всыпать манку, непрерывно перемешивая венчиком, чтобы не образовалось комков. Готовую массу посолить и добавить перец, охладить, чтобы масса схватилась. Пока капуста тушится: укроп мелко порубить. Грибы разморозить, отжать, нарезать ломтиком, обжарить лук и грибы на растительном масле, посолить и поперчить.

• Когда капустная масса остынет, разделить ее на 8–10 равных частей. Каждую часть промять руками, скатать в шар, сплющить в лепешку, в центр положить грибную начинку, завернуть края, сформировать прямоугольник или овал, запанировать в сухарях.

• Обжарить зразы на растительном масле с двух сторон до румяной корочки.

Биточки из полбы с грибами

Манка из полбы – 200 г, вода – 300 мл, репчатый лук – 1 шт., замороженные лесные грибы – 100 г, растительное масло, соль

• Грибы разморозить, откинуть на дуршлаг, нарезать мелким кубиком. Лук очистить, нарезать мелким кубиком. Обжарить на сковороде на растительном масле лук с грибами, подсолить,

влить воду, довести до кипения, всыпать манку из полбы, перемешать, посолить по вкусу, выключить нагрев, накрыть крышкой и дать блюду остыть под крышкой до 50 °С. Затем из получившейся массы сформировать биточки, обжарить их в толстодонной сковороде в большом количестве растительного масла с двух сторон до румяной корочки.

Биточки из шпината с чечевицей

Замороженный шпинат – 450 г, чечевица зеленая – 100 г, репчатый лук – 1 шт., морковь – 1 шт., петрушка – 10 г, чеснок – 2 зубчика, растительное масло – 50 мл, соль, перец

• Чечевицу сварить до готовности, откинуть на дуршлаг, охладить, пропустить через мясорубку.

• Лук и морковь нарезать мелким кубиком, чеснок и петрушку порубить.

• Шпинат разморозить, измельчить ножом, обжарить на растительном масле вместе с луком и морковью, добавить чечевичную массу, зелень и чеснок, соль, специи, тщательно перемешать, сформировать биточки, обжарить на растительном масле с двух сторон.

Рисовые биточки с овощами

Рис круглозерный – 200 г, вода – 500 мл, кукуруза консервированная – 100 г, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., кабачок – 100 г, укроп – 10 г, растительное масло – 50 мл, черный молотый перец, соль

• Рис промыть, засыпать в кипящую воду, убавить огонь, накрыть крышкой, варить до полного разваривания риса, вся вода должна впитаться. Готовый рис не сливать, не промывать, оставить охлаждаться. Лук, кабачок и морковь очистить, нарезать кубиком, обжарить на растительном масле, добавить кукурузу, смешать овощную массу с рисом, добавить рубленый укроп, соль и перец, тщательно перемешать рис с овощами и зеленью, сформировать биточки, обжарить на сковороде с двух сторон. Подавать с постным овощным соусом.

Биточки из овсяных хлопьев

Овсяные хлопья – 200 г, вода – 100 мл, картошка – 2 шт.,

репчатый лук – 1 шт., черный молотый перец, соль, растительное масло

• Вскипятить воду, овсяные хлопья высыпать в миску, залить кипятком, накрыть крышкой, оставить на 20 минут. Картошку и лук очистить. Сырую картошку натереть на мелкой терке. Репчатый лук нарезать мелким кубиком. Смешать набухшие овсяные хлопья, сырой натертый картофель и репчатый лук, посолить, поперчить, тщательно вымешать. Смазать руки растительным маслом и сформировать из массы тонкие биточки. Жарить на сковороде на растительном масле с двух сторон до готовности.

Рисовые зразы с щавелем

Рис круглозерный – 300 г, щавель – 400 г, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., мука пшеничная в. с. – 100 г, масло растительное – 100 мл, паприка сладкая молотая – 5 г, перец черный молотый, соль

• Рис отварить до полной готовности в подсоленной воде. Воду слить, не промывать, чтобы сохранился крахмал, добавить паприку, перемешать, охладить.

• Приготовить начинку: щавель промыть, нарезать соломкой, бланшировать в подсоленной воде 3 минуты, откинуть на дуршлаг. Овощи очистить, лук нарезать полукольцами, морковь натереть на мелкой терке, спассеровать лук и морковь на растительном масле, добавить щавель, перемешать, добавить соль и перец по вкусу.

• Из рисовой массы сформировать лепешки толщиной 1 см, в центр каждой положить начинку, защипнуть края, сформировать зразы овальной формы, обвалять в муке, обжарить на сковороде на растительном масле с двух сторон.

Чечевичные котлеты

Чечевица зеленая – 300 г, лук репчатый – 2 шт., мука пшеничная – 80 г, растительное масло – 50 мл, соль, перец черный молотый

• Чечевицу перебрать, тщательно промыть. Сварить в воде до готовности, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, пропустить через мясорубку. Пока чечевица варится, репчатый лук очистить, порубить мелким кубиком и обжарить. Добавить лук в фарш, посолить, поперчить, перемешать, дать фаршу остыть.

Сформировать из фарша котлеты или биточки, запанировать в муке, обжарить с двух сторон на растительном масле.

Котлеты из гороховой муки

Мука гороховая – 100 г, вода – 400 мл, лук репчатый – 1 шт., укроп – 20 г, растительное масло – 50 мл, сухари панировочные – 50 г, перец черный молотый, соль

• Воду довести до кипения.

• Всыпать муку в кипяток, постоянно помешивая, пока масса не станет однородной. Добавить соль и перец по вкусу, перемешать. Укроп вымыть, прорубить. Репчатый лук очистить, нарезать кубиком, обжарить, добавить в гороховую массу вместе с укропом, перемешать.

• Руки смочить в холодной воде, сформировать из гороховой массы котлеты, обвалять их в сухарях, обжарить на сковороде с двух сторон.

Выпечка

«…Да кулебяку сделай на четыре угла, – говорил он с присасыванием и забирая к себе дух. – В один угол положи ты мне щеки осетра да вязиги, в другой гречневой кашицы, да грибочков с лучком, да молок сладких, да мозгов, да еще чего знаешь там этакого, какого-нибудь там того… Да чтобы она с одного боку, понимаешь, подрумянилась бы, с другого пусти ее полегче. Да исподку-то, пропеки ее так, чтобы всю ее прососало, проняло бы так, чтобы она вся, знаешь, этак растого – не то чтобы рассыпалась, а истаяла бы во рту, как снег какой, так чтобы и не услышал».

Гоголь Н. В. «Мертвые души»

Пироги и другие изделия

Кокурки

(Русская дорожная еда)

Яйца – 6 шт., ржаная мука – 320 г, сметана – 200 мл, масло сливочное – 60 г, соль – 3 г

• Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить. В сметану добавить соль, перемешать, всыпать муку, замесить крутое тесто. Тесто разделить на 6 частей. Скатать тесто в шарики, из которых затем раскатать сканцы (лепешки) толщиной 1–2 мм. В каждый сканец поместить целое яйцо, закрыть края и защипнуть их. Получится пирожок с целым яйцом внутри. Противень застелить бумагой для выпечки, уложить на него кокурки, выпекать 15–20 минут при 180 ˚С. Готовые кокурки смазать сливочным маслом.

Валдайские кокорки

Мука пшеничная – 800 г, молоко – 400 г, яйца куриные – 2 шт., топленое масло – 100 г, сахар – 20 г, дрожжи прессованные – 20 г, соль – 10 г

Для поливы: сметана – 700 г, картошка вареная мятая – 850 г, топленое масло – 150 г, соль

• Приготовить тесто: дрожжи смешать с теплым молоком и сахаром, дождаться появления пузырьков. Масло растопить.

• Просеять муку, добавить соль, перемешать, добавить молоко с дрожжами и замесить тесто, добавить масло и яйца, перемешать, вымешивать не менее 10 минут. Затем тесто выложить отдохнуть и подойти в теплом месте в течение 20–30 минут. За это время приготовить поливу: сварить из картошки крутое пюре, добавить в него топленое масло и соль, перемешать.

• Готовое тесто обмять, разделить на колобки весом около 50 г, накрыть чистым полотенцем, дать подойти (10–20 минут), каждый колобок размять руками в сканец толщиной 0,5 см, переложить сканцы на противень, смазанный маслом, на каждый сканец намазать картошку, сверху полить сметаной, запекать в русской печи на вольном духу около 20 минут или в духовке при 180 ˚С такое же время.

Окатыши

(Рецепт из Новгородской области, Боровический район)

Мука пшеничная – 750 г, молоко – 400 г, мед – 100 г, растительное масло – 100 г, дрожжи прессованные – 20 г, соль – 10 г

• Дрожжи смешать с теплым молоком, дождаться появления пузырьков.

• Просеять муку, добавить соль, перемешать, добавить молоко с дрожжами и замесить тесто, добавить масло и мед, перемешать, вымешивать не менее 10 минут. Затем тесто выложить отдохнуть и подойти в теплом месте в течение 10–20 минут. Раскатать из теста толстый жгут диаметром 2–3 см, разрезать его на части длиной 3–4 см, накрыть чистым полотенцем, дать подойти (10–20 минут), переложить на противень, смазанный маслом, и запекать в русской печи на вольном духу 15–20 минут или в духовке при 180 ˚С такое же время.

Преснушки

(Рецепт из Тверской области, Бологовский район)

Пшеничная мука – 550 г, простокваша – 400 мл, топленое масло – 100 г, соль – 10 г

Для смазывания готовых преснушек – сметана или топленое масло.

• Муку просеять, смешать с солью, добавить простоквашу, замесить тесто. Растопить масло, добавить в тесто, перемешать, оставить отдохнуть на 20 минут. Раскатать из теста лепешки диаметром 5–6 см и толщиной 0,5–0,7 см, переложить на противень или сковороду, смазанные маслом, запекать в русской печи на вольном духу 10–15 минут. Или в духовке при 180 °С то же время. Готовые преснушки полить растопленным маслом или сметаной.

Шаньги (сибирские булочки)

Для теста: пшеничная мука – 600 г, молоко – 200 мл, сливочное масло – 100 г, яйца куриные – 4 шт., прессованные дрожжи – 30 г, сахар – 75 г, соль – 10 г

Для поливы: творог – 300 г, сметана – 200 мл, черемуховая мука (можно пшеничную) – 100 г

• Приготовить опару: смешать 100 мл молока, 50 г муки, дрожжи. Накрыть чистой тканью и убрать в теплое место, пока не подойдет. Размягченное масло растереть с сахаром. Яйца взбить венчиком, соединить с маслом и сахаром. Добавить муку, перемешать. Влить опару, перемешать. Накрыть тесто полотенцем, дать подойти, обмять. Снова дать подойти и обмять еще раз. Из теста сформировать шаньги округлой формы (как булочки), выложить их на противень, покрытый бумагой для выпечки, дать расстояться 20 минут. Для поливы смешать все указанные ингредиенты. Смазать шаньги сверху поливой. Выпекать 25–30 минут в духовке, разогретой до 200 °С. Шаньги вынуть из духовки, накрыть салфеткой из ткани и дать постоять 15 минут.

Рогульки с лисичками из русской печи

(Рецепт из Новгородской области)

Ржаная мука – 250 г, молоко – 200 мл, растительное масло – 30 мл

Для начинки: лисички – 300 г, вареная картошка – 200 г, репчатый лук – 1 шт., сметана – 300 г, сливочное масло – 50 г, соль и перец – по вкусу

• Приготовить тесто: в муку добавить соль, влить ряженку, перемешать, добавить растительное масло, перемешать, скатать тесто в колоб, накрыть полотенцем, дать отдохнуть 20–30 минут. За это время сварить картошку для начинки, нарезать кубиком. Лук нарезать кубиком. Обжарить лисички с луком на сливочном масле, добавить картошку, посолить и поперчить по вкусу.

• Колоб теста разделить на 10–12 частей, каждую часть скатать в шарик, каждый шарик раскатать в сканец (лепешку) толщиной около 1 мм. Слепить из каждого сканца открытый пирожок с бортами в оборку, внутрь поместить начинку, сверху полить сметаной.

• Запекать рогульки в русской печи на вольном духу или в духовке при 180 °С 20 минут. Готовые рогульки смазать сливочным маслом.

Калитки с пшенкой

(Карельский рецепт)

Ржаная мука – 260 г, ряженка (или простокваша или кефир) – 200 мл, топленое масло – 30 мл

Для начинки: пшенка – 80 г, сметана – 50 г, масло топленое – 50 г, соль

• В муку добавить соль и сахар, влить воду, замесить крутое тесто, скатать в колобок, присыпать мукой, накрыть чистой тканью и дать отдохнуть, пока готовится начинка.

• Для начинки: сварить из крупы густую кашу, заправить маслом, посолить по вкусу. Начинку можно сделать не соленой, а сладкой, в таком случае вместо соли добавить сахар или мед.

• Тесто разделить на куски величиной с грецкий орех, раскатать в лепешки (сканцы). В центр каждого сканца выложить начинку: сначала слой каши, на кашу ягоды – и сформировать вокруг нее высокие бортики из теста, защипнув тесто «в оборку», середина пирожка – калитки – должна остаться открытой. Смазать тесто маслом, начинку смазать сметаной, поместить калитки в духовку, разогретую до 180 °С, на 20–25 минут. После выпекания смазать калитки маслом еще раз, накрыть чистой тканью, дать постоять 15 минут.

Куженьки

Мука пшеничная в. с. – 600 г, молоко – 300 мл, яйца – 2 шт., сливочное масло – 150 г, сахар – 50 г, соль – 3 г, прессованные

дрожжи – 30 г

Для поливы: жирный творог – 500 г, сметана – 100 г, сахар – 150 г

• Муку просеять.

• Приготовить опару: 300 мл молока подогреть до 30–38 ˚С. В теплом молоке растворить сахар и дрожжи, всыпать 100 г муки. Перемешать и оставить в теплом месте на 30 минут, чтобы опара подошла.

• Растопить сливочное масло, дать остыть до 40 ˚С, добавить в подошедшую опару. Яйца взбить с солью венчиком, добавить в опару, перемешать. Добавить оставшуюся муку и замесить тесто. Оставить в теплом месте на 30 минут, чтобы тесто подошло.

• Обмять тесто и оставить еще на 30 минут, обмять еще раз.

• Разделить тесто на куски круглой формы, сформировать лепешки диаметром 8–10 см и выложить на противень, смазанный растительным маслом, дать расстояться 15 минут.

• Приготовить поливу: творог протереть через сито и смешать со сметаной и сахаром или соединить творог, сахар и сметану и взбить блендером.

• В центре каждой куженьки промять пальцами углубление, сформировав бортики толщиной 1 см, налить внутрь углубления поливу и выпекать 15–20 минут в духовке, разогретой до 180 ˚С.

Плесская кулейка

(Большая ватрушка из приволжского г. Плес, которая выпекается на сковороде)

Мука пшеничная – 500 г, молоко – 250 мл, сахар – 50 г, дрожжи прессованные – 40 г

Для поливы: жирный творог – 600 г, сметана жирная – 150 г, сахар – 150 г, яйца куриные – 2 шт.

• Смешать молоко, сахар и дрожжи, дать подойти в теплом месте. Смешать просеянную муку и очень холодное сливочное масло, рубить ножом до мелкой крошки, пока подходит опара. Затем масляно-мучную смесь перемешать с опарой, замесить тесто.

• Приготовить творожную поливу: взбить яйца с сахаром, добавить сметану, перемешать, добавить творог, перемешать до однородной массы. Для запекания кулейки нужно использовать сковороду без ручки или круглую форму для запекания. Сковороду или форму смазать изнутри сливочным маслом. Выложить тесто в сковороду или форму. Внутрь получившейся чаши из теста вылить творожную поливу. Запекать кулейку 40–50

минут в русской печи на вольном духу или в духовке, разогретой до 180 ˚С.

Перепечи

Молочная сыворотка (простокваша, кефир) – 100 мл, масло сливочное – 50 г, мука ржаная – 225 г, соль – 3 г, сахар – 2 г

Для начинки: говяжий или свиной фарш – 300 г, капуста белокочанная – 300 г, лук репчатый – 1 шт., яйца для поливы – 2 шт., растительное масло, соль, перец

• Приготовить тесто: сухую часть продуктов смешать отдельно, жидкую часть продуктов смешать отдельно.

• Соединить обе части и замесить тесто. Дать ему отдохнуть 40 минут при комнатной температуре.

• Приготовить начинку: лук нарезать кубиком, смешать с фаршем, капусту нарубить сечкой или нарезать кубиком, обжарить капусту с фаршем, посолить и поперчить.

• Куски теста разделить на 6 шт., скатать в шарик, затем раскатать в лепешку толщиной 3 мм, в середину поместить сырой фарш, защипнуть «солнышком», полить сверху болтушкой из яиц (30 г).

• Выпекать 20 минут при 180 ˚С.

Борканики

(Постные пирожки с морковью)

Для теста: пшеничная мука – 250 г, вода – 150 мл, растительное масло – 20 мл, прессованные дрожжи – 15 г, сахар – 10 г, соль – 2 г

Для начинки: морковь – 400 г, растительное масло – 20 мл, соль

Для смазывания перед выпеканием: заварка крепкого черного чая

• Муку просеять через сито. Для опары в 100 мл теплой воды развести дрожжи, добавить 75 г муки, сахар и перемешать. Накрыть опару полотенцем и убрать в теплое место подниматься. Опару обмять, добавить в нее оставшуюся воду, муку, масло, соль и тщательно перемешать. Накрыть тесто полотенцем и убрать в теплое место подниматься.

• Приготовить начинку: морковь очистить, запечь в духовке до мягкости при 170 ˚С. (Время зависит от толщины моркови.) Размять готовую морковь с солью и растительным маслом в пюре.

Подошедшее тесто обмять, разделить на шарики массой 50 г, посыпать мукой, дать расстояться 10–15 минут. Шарики из теста раскатать так, чтобы получились тонкие овальные или круглые лепешки. В середину положить начинку, защипнуть края. Переложить на противень с бумагой для выпечки, дать расстояться в теплом месте 10–15 минут. Смазать крепкой заваркой черного чая, выпекать 15–20 минут в духовке, разогретой до 200 °С.

Левашники

(Пирожки с начинкой из левашей)

Вода – 230 мл, мука пшеничная в. с. – 460 г, прессованные дрожжи – 20 г, сливочное масло – 50 г, куриное яйцо – 1 шт., сахар – 20 г, соль – 3 г

Леваши – 400 г

• Просеять муку. Приготовить опару для дрожжевого теста. Для этого смешать 130 мл теплой воды (температура 35–37 °С), дрожжи, сахар, 100 г муки. Опару слегка присыпать мукой, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 1 час.

• Масло растопить, охладить, смешать масло и яйцо. В опару добавить смесь из масла и яйца, соль. Далее постепенно ввести оставшуюся муку и хорошо вымесить тесто, затем накрыть салфеткой и поставить в теплое место для подъема на 1 час.

• В это время подготовить начинку: леваши, скатанные в трубочки, нарезать кусочками по 20–30 г под размер будущих пирожков.

• Вымесить тесто еще раз, поделить на шарики весом 50–70 г, раскатать в лепешки, в центр каждой поместить кусочек леваша, защипнуть края, пирожки поставить на расстойку в теплое место на 20 минут. В это время заварить крепкий черный чай. Смазать левашники чаем, выпекать 20 минут при 200 °С.

• Готовые левашники накрыть салфеткой, дать постоять 15 минут.

Земляничные леваши

Земляника – 1 кг, мед (любой по вкусу) – 200 г, масло растительное для смазывания пергамента

• Землянику положить в толстодонную кастрюлю, смешать с медом, нагреть почти до кипения, убавить огонь на минимум, варить, постоянно помешивая, 30 минут. Противень застелить

бумагой для выпечки, смазать растительным маслом, выложить массу, разровнять ложкой, смазанной маслом в слой 1 мм, поставить в духовку, разогретую до 60 ˚С, на 6–8 часов. За это время масса должна высохнуть и стать эластичной. Разрезать пласт на полосы и скатать в рулеты, использовать как самостоятельное лакомство к чаю или начинку для пирогов.

Жаворонки

(Выпекаются на праздник 40 мучеников Севастийских. Празднование совершается 22 марта и всегда приходится на период Великого поста)

Мука пшеничная в. с. – 500 г, газированная несладкая вода – 200 мл, растительное масло – 75 г, сахар – 60 г, соль – 10 г, дрожжи сухие – 11 г, крепкий сладкий чай – 50 мл, изюм для «глазок жаворонков» – 50 г

• В глубокую миску просеять муку, добавить сахар, дрожжи, соль, растительное масло, воду и замесить тесто. Накрыть миску с тестом чистым полотенцем и поставить в теплое место на 1 час. Когда тесто поднимется, обмять его и слепить жаворонков. Разделить тесто на 15 равных частей, каждый шарик теста раскатать в жгут и завязать узлом, из одного конца узла сформировать голову жаворонка и клювик, а другой конец расплющить и надрезать в виде хвоста. Вставить глазки из сухофруктов. Перед выпечкой смазать жаворонков крепким сладким чаем. Выпекать жаворонков в предварительно разогретой духовке при температуре 220 ˚С в течение 15–20 минут (в зависимости от размера). Готовых жаворонков смазать растительным маслом.

Кресты

Это традиционная русская великопостная выпечка, кресты из постного теста выпекаются на неделе Крестопоклонной.

Мука пшеничная – 250 г, сахарный песок – 70 г, масло растительное рафинированное – 60 мл, вода – половина стакана – 60 мл, соль – 3 г, молотая корица, молотый мускатный орех – по 1 щепотке

Для украшения: изюм, или мороженая ягода (черника, клюква), или сушеная малина – 50 г

• Холодную воду смешать с холодным растительным маслом, солью и сахаром, взбить венчиком до образования белой пены.

Муку смешать с корицей и мускатным орехом, перемешать. В смесь воды и растительного масла постепенно высыпать муку, постоянно перемешивая тесто венчиком или лопаточкой. Когда тесто станет густым, выложить его на посыпанный мукой стол и вымешать руками. Тесто должно стать эластичным и не приставать к рукам. Готовое тесто раскатать прямоугольником толщиной 3–5 мм. Разрезать прямоугольник на полосы шириной 2–3 см и длиной 8–10 см. На противень положить лист бумаги для выпечки, слегка смазать его растительным маслом. Сложить полоски теста крест-накрест и уложить на противень. Украсить кресты ягодами, орехами или изюмом. При помощи кисточки смазать кресты раствором сладкой воды или холодным сладким черным чаем. Выпекать в духовке, разогретой до 180 °С 10–15 минут.

Лествицы постные из пшеничной муки

Лествицы (лесенки) принято выпекать в воскресенье четвертой седмицы Великого поста, посвященной святому преподобному Иоанну Лествичнику. Делаются они в память главного труда святого Иоанна Лествичника – «Лествицы райской».

Лествицы можно печь как в субботу, так и в воскресенье, подаются они на трапезу в воскресенье, 14 апреля.

Пшеничная мука – 140 г, вода – 80 мл, мед – 20 г, растительное масло – 20 мл, сахар – 10 г, молотая корица – 1 щепотка, соль – 1 щепотка

• Мед и корицу смешать с водой до растворения меда.

• Соль добавить в муку.

• В воду с медом засыпать просеянную муку, вымешать, добавить масло, вымешать.

• Завернуть тесто в пленку, убрать в холодильник на 20 минут.

• Затем слепить из теста лествицы, выпекать 10 минут в духовке при 180 °С.

Лествицы Вознесенские (непостные)

По русской традиции, на праздник Вознесения Господня, как и на праздник св. Иоанна Лествичника (празднуется в четвертую неделю Великого поста), пекут лествицы (лесенки) из теста, но на Вознесение пекут лествицы непостные, в тесто добавляют яйцо.

Мука ржаная, полбяная или пшеничная – 220 г, яйцо куриное – 1 шт., сахар – 100 г, масло сливочное – 100 г в тесто

• Масло размягчить при комнатной температуре, взбить венчиком с яйцом и сахаром.

• Добавить муку, замесить крутое тесто, сформовать в шар и убрать в холодильник на 30 минут.

Формируем лествицы.

Первый вариант:

• Из подготовленного теста скатать жгутики толщиной 0,5 см, из них слепить лесенки.

Второй вариант:

• Из теста скатать сканцы (лепешки) толщиной 2 мм, из них нарезать продольные и поперечные перекладины, слепить в лесенки.

• Традиционно у лесенок делают семь ступенек.

• Выложить лествицы на противень с бумагой для выпечки.

• Выпекать 10 минут при 170 ˚С.

• После выпекания накрыть полотенцем, подержать 10 минут.

Печенье со снытью

Листья молодой сныти – 50 г, мука пшеничная в. с. – 320 г, простокваша – 200 мл, яйцо – 1 шт., сахарный песок – 10 г, масло сливочное – 50 г, сода – $^1/_2$ ч. л., соль – 5 г

• Собрать листья молодой сныти, вымыть, ошпарить кипятком, мелко порубить. Простоквашу налить в миску, добавить яйцо, размягченное сливочное масло, сахарный песок и соль, перемешать. Муку просеять, всыпать в жидкую часть вместе с содой, тщательно перемешать.

• Добавить рубленую сныть, перемешать еще раз. Из теста сформировать печенье любой формы, положить на силиконовый коврик для запекания или бумагу для выпечки. Разогреть духовку до 180 ˚С, выпекать в течение 15 минут.

Морковное печенье постное

Мука пшеничная в. с. – 260 г, морковь – 200 г, масло растительное – 50 мл, вода – 50 мл, сахар – 30 г, уксус столовый 9 % – 3 мл, сода – 3 г, соль – 1 г, ванилин – 0,5 г, корица – 0,5 г

• Морковь очистить, натереть на мелкой терке. Муку просеять, соединить с солью, сахаром и пряностями. Добавить воду и масло, замесить тесто, добавить морковь и гашеную соду,

перемешать. Противень застелить бумагой для выпечки, смазать растительным маслом.

• Сформировать из теста шарики, переложить на противень с бумагой для выпечки, каждый шарик сплющить, придав форму круглого печенья. Выпекать в духовке, разогретой до 180 °С, 15 минут. Готовое печенье по желанию посыпать сахарной пудрой.

Тыквенное печенье постное

Тыква очищенная – 250 г, вода – 80 мл, сахар – 80 г, масло растительное – 100 г, мука пшеничная – 300 г, сода – 1/2 ч. л., уксус столовый – 1/2 ч. л., корица – 1 ч. л., мускатный орех сухой молотый – 1/2 ч. л., соль – 2 г

• Приготовить тыквенное пюре: тыкву нарезать произвольно, добавить воду, сварить до полного размягчения, измельчить блендером до однородной массы, добавить сахар и растительное масло, вновь измельчить, добавить соду, загашенную уксусом. Просеять муку, добавить в нее соль и пряности, перемешать, соединить с тыквенным пюре, замесить тесто. Сформировать печенье, переложить на противень с бумагой для выпечки. Духовку разогреть до 180 °С. Выпекать 15–25 минут в зависимости от размера печенья.

В тесто перед выпечкой можно добавить кунжут или тыквенные семечки.

Печенье медовое постное

Мука пшеничная в. с. – 200 г, мед, яблочное пюре из детского питания – 70 г, сахар – 20 г, масло растительное – 40 г, разрыхлитель теста – 5 г, соль – 1 г, корица молотая, мускатный орех молотый – по вкусу

• Смешать яблочное пюре, мед, растительное масло, сахар, соль, пряности, тщательно перемешать. Добавить просеянную муку и разрыхлитель, замесить тесто. Накрыть пленкой, оставить на 20 минут. Раскатать тесто в пласт толщиной 5–7 мм, выложить на противень с бумагой для выпечки. Вырезать кружочки или печенье любой формы. Выпекать 10–15 минут при 180 °С.

Печенье медово-апельсиновое постное

Мука пшеничная в. с. – 200 г, мед жидкий – 50 г, апельсин – 2

шт., масло растительное – 40 г, разрыхлитель теста – 5 г, соль – 1 г, корица молотая, мускатный орех молотый – по вкусу

• С апельсинов снять цедру. Затем срезать кожу вместе с белой частью, вырезать мякоть сегментами без перегородок и косточек, сохраняя сок. Из остатков выжать сок руками, добавить в сок мякоть апельсина, измельчить блендером до однородной массы.

• Смешать апельсиновое пюре, мед, растительное масло, цедру, соль, пряности, тщательно перемешать. Добавить просеянную муку и разрыхлитель, замесить тесто. Накрыть пленкой, оставить на 20 минут. Раскатать тесто в пласт толщиной 5–7 мм, выложить на противень с бумагой для выпечки. Вырезать кружочки или печенье любой формы. Выпекать 10–15 минут при 180 °С.

Печенье лимонное постное

Лимон с тонкой кожурой – 1 шт. (среднего размера – 120–130 г), мука пшеничная – 390 г, сахар – 130 г, растительное масло – 80 мл, вода – 50 мл, сода – $^1/_2$ ч. л.

• Лимон вымыть, не чистить, используем его вместе с кожурой.

• Разрезать лимон на мелкие части, удалить косточки, пропустить через мясорубку или измельчить блендером, добавить воду и растительное масло. Отдельно смешать муку, сахар и соду, влить лимонную смесь и замесить тесто.

• Накрыть тесто пленкой, убрать в холодильник на 20 минут. Сформировать из теста шарики размером с грецкий орех, затем переложить на коврик для выпекания и приплюснуть. Разогреть духовку до 180 °С. Выпекать 20 минут. Готовое печенье по желанию посыпать сахарной пудрой.

Ржаные коржики

Ржаная мука – 160 г, яйцо – 1 шт., молоко – 40 мл, мед – 50 г, сливочное масло размягченное – 50 г, соль – щепотка, разрыхлитель теста – 1 ч. л.

• В миске соединить яйцо, щепотку соли, растопленное сливочное масло, мед и молоко, перемешать.

• Добавить просеянную ржаную муку с разрыхлителем, замесить тесто, накрыть пленкой, убрать в холодильник на 30 минут. Затем разделить тесто на 6–8 частей, скатать в шарики и

сформировать лепешки толщиной 0,7–1 см. Нанести сверху произвольный узор вилкой или специальной печатью.

• Выложить лепешки на противень и запекать в духовке, разогретой до 180 °С, 15 минут.

Рогалики с корицей

Мука пшеничная в. с. – 640 г, сахар – 100 г, разрыхлитель теста – 1 ч. л., растительное масло – 200 мл, кипяток – 200 мл, соль – 1 щепотка

Начинка: сахар – 200 г, корица молотая – 20 г

Для начинки: смешать сахар с корицей

• Муку просеять в миску, добавить разрыхлитель, сахар, соль, перемешать, влить сначала масло, перемешать, влить кипяток, замесить тесто. Сформовать из теста шар, накрыть салфеткой и оставить на 15 минут. Затем тесто разделить на равные части, 6–8 штук, в зависимости от размера рогаликов. Каждый шар раскатать в круг, разрезать на сектора. В каждый сектор положить начинку и закрутить в рогалик. Рогалики уложить на противень с бумагой для выпечки. Духовку разогреть до 200 °С. Выпекать рогалики 15–20 минут до готовности.

Медовые булочки

Мука пшеничная – 550 г, вода – 300 мл, дрожжи прессованные – 20 г, орехи грецкие – 100 г, масло растительное – 100 мл, мед для теста – 100 мл, соль – 5 г

Для поливы: мед – 150 мл

• В теплой воде развести дрожжи, дождаться появления пузырей, добавить сахар, соль и масло. Просеять муку, добавить в жидкую часть и замесить тесто. Оставить тесто отдохнуть, за это время приготовить начинку. Измельчить орехи, смешать с медом.

• Разделить тесто на части весом 70–80 г и раскатать каждую часть в прямоугольник толщиной 1 мм.

• Смазать каждый прямоугольник медово-ореховой начинкой. Края по 0,5 см оставить несмазанными.

• Свернуть каждый прямоугольник в рулет, сделать острым ножом насечки и дать расстояться в теплом месте 15–20 минут.

• Духовку разогреть до 180 °С. Выпекать 15 минут, затем смазать медом и запекать еще 5 минут.

Питерские пышки

Мука пшеничная в. с. – 550 г, вода – 330 мл, масло сливочное – 30 г, яйца куриные – 2 шт., дрожжи сухие – 11 г, сахар – 60 г, соль – 5 г

Растительное масло для фритюра – 500 мл

Сахарная пудра для посыпки – 100 г

• В глубокой посуде соединить муку, дрожжи, соль и сахар. В другой посуде смешать теплую воду, мягкое сливочное масло и яйца. Соединить обе части и замесить тесто. (Тесто получается мягкое и достаточно липкое.) Собрать тесто в шар, смазать растительным маслом, накрыть полотенцем, оставить в теплом месте на 1 час. Когда тесто будет готово, смазать рабочую поверхность стола и руки растительным маслом. Не обминая теста, отщипывать от него кусочки размером с грецкий орех и формировать из них шарики. Посередине шарика пальцем делать углубление. Нагреть фритюр, брать тесто по одной заготовке, пальцами посередине проделывать отверстие, растягивая его до 5–7 см, после чего сразу закладывать во фритюр. Нижняя сторона будет жариться быстрее, поэтому пышку нужно будет один раз перевернуть во фритюре. Жарятся пышки быстро, около 5 минут, важно не передержать.

• Готовые пышки выложить на бумажное полотенце, а затем переложить на тарелку, посыпать сахарной пудрой.

Творожные пончики

Творог 9 % жирности – 180 г, мука пшеничная в. с. – 150 г, яйца – 2 шт., сахар – 40 г, разрыхлитель теста – 5 г, ванилин, сахарная пудра

Растительное масло для жарки пончиков – 1 л

• Соединить яйца с сахаром и взбить миксером до пышной пены, добавить творог и ванилин по вкусу, перемешать. Муку просеять, смешать с разрыхлителем, добавить в массу, перемешать. Сформировать из теста шарики. Масло разогреть в глубокой кастрюле с толстым дном до 150–160 °С. Перед жаркой в центре каждого пончика сделать отверстие. Жарить пончики во фритюре с двух сторон до готовности. Готовые пончики выложить на бумажное полотенце, посыпать сахарной пудрой.

Постные пончики

Для теста: мука пшеничная в. с. – 350 г, сухие дрожжи – 11 г, вода – 250 мл, сахар – 40 г, соль – 2 г, ванилин – 1 г, растительное

масло – 40 мл

Для посыпки: сахарная пудра – 2–3 ст. л.

Для фритюра: растительное масло – 1 л

• Муку просеять, добавить в нее сухие дрожжи, соль, сахар и ванилин, перемешать. Понемногу добавлять в мучную смесь теплую воду и растительное масло. Замесить тесто руками или с помощью миксера, используя насадку-крюк.

• Тесто накрыть полотенцем или затянуть пищевой пленкой и убрать в теплое место на 30 минут. Тесто должно увеличиться в размере в 2 раза, после чего его нужно обмять руками. Стол посыпать мукой, выложить на него тесто и раскатать пласт толщиной 2 см. С помощью стакана вырезать из теста кружки, накрыть их чистой тканью и дать постоять около 20 минут, чтобы они подошли.

• Масло разогреть в глубокой кастрюле с толстым дном или фритюрнице до 150–160 °С. Перед жаркой в центре каждого пончика сделать отверстие. Жарить пончики во фритюре с двух сторон до готовности. Готовые пончики выложить на бумажное полотенце, посыпать сахарной пудрой.

Сырные булочки

• Понадобятся формы для кексов.

Крахмал картофельный или кукурузный – 170 г, растительное масло – 60 мл, молоко – 80 мл, сыр твердый – 80 г, яйцо куриное – 1 шт., пажитник – 3 г, соль – 2 г

• Масло растительное для смазывания форм.

• Сыр натереть на мелкой терке.

• Смешать яйцо, молоко, соль, добавить крахмал, тщательно перемешать, добавить сыр и пажитник, перемешать.

• Формы для маффинов смазать маслом. Залить тесто в формы.

• Выпекать 20–25 минут при 200 °С.

Творожное печенье «Уголки»

Мука пшеничная – 270 г, творог жирный – 300 г, сливочное масло – 180 г, сахар – 300 г

• Муку просеять. Творог протереть через сито. Добавить мягкое сливочное масло. Перемешать и постепенно добавлять муку до густоты теста. Стол присыпать мукой. Раскатать тесто так же, как и на пельмени, не очень тонко. И стаканом вырезать

кружочки.

• В отдельно насыпанную неглубокую тарелку насыпать сахар. Положить на сахар творожный кружочек и надавить, чтобы сахар прилип. Сложить кружок пополам, сахаром внутрь. Снова прижать к сахару. Затем снова так же сложить сахарной стороной внутрь. Одну часть прижать к сахару, а другую сторону к муке, чтобы не пригорела. У вас получится треугольное печенье «уголок». Противень выстлать бумагой для выпечки и смазать сливочным маслом. Выложить печенья. Выпекать в предварительно разогретой до 180 ˚С духовке 15–20 минут.

Творожный пирог

• На круглую форму диаметром 20 см.

Творог 9 % жирности – 500 г, мука пшеничная в. с. – 500 г, сахар – 250 г, яйцо куриное – 3 шт., сливочное масло – 200 г, разрыхлитель теста – 1 ч. л.

• Смешать яйца и сахар.

• Отдельно смешать муку, разрыхлитель и натертое на терке сливочное масло из холодильника.

• Смешать, перетирая в руках, – должна получиться рассыпчатая масса.

• Третью часть смеси яйца с сахаром добавить в муку, перемешать.

• Остальную яичную смесь влить в творог.

• Смазать форму для выпечки сливочным маслом.

• Выложить в форму и равномерно распределить половину смеси муки с яйцом.

• Выложить творожную массу, равномерно распределить.

• Сверху выложить оставшуюся масляно-мучную смесь.

• Выпекать в духовке, разогретой до 180 ˚С, 35–40 минут. Пирог охладить, убрать в холодильник на ночь.

Шарлотка

• Для формы диаметром 20–22 см.

Мука пшеничная в. с. – 200 г, сахар – 100 г, яблоки антоновка – 3 шт., яйца куриные – 3 шт., разрыхлитель – 1 ч. л., соль – 1 щепотка, ванилин – щепотка, масло растительное – 80 г

Сливочное масло и панировочные сухари для смазывания формы

• Яйца взбить с сахаром до появления пены. Всыпать все

остальные ингредиенты, кроме яблок. Тщательно перемешать.

• Яблоки нарезать некрупными кусочками и подмешать в тесто. Форму смазать сливочным маслом, посыпать панировочными сухарями, вылить тесто с яблоками, разровнять. Выпекать в духовке, разогретой до 180 °С, 40 минут.

Постный песочный пирог со сливами

• Для формы диаметром 20 см.

Для теста: мука пшеничная в. с. – 400 г, масло растительное – 150 мл, ледяная вода – 120 мл, сахар – 80 г, разрыхлитель теста – 5 г, соль – 2 г

Для начинки: слива без косточек – 500 г, сахар – 100 г, крахмал – 50 г

• Приготовить тесто: муку просеять, смешать с сахаром, разрыхлителем и солью. Влить масло, перемешать до образования масляной крошки.

• Тоненькой струйкой влить ледяную воду, быстро замешивая рассыпчатое тесто. Тесто разделить на две неравных части: одну треть скатать в шар, обернуть пленкой, убрать в морозилку на 15 минут. Оставшиеся две трети теста поместить в форму для выпечки и равномерно распределить по дну и стенкам, толщина слоя 6–8 мм.

• Подготовить начинку: сливы разрезать на 4 части, перемешать с сахаром и крахмалом.

• Выложить сливу на тесто, сверху натереть на крупной терке подмороженную часть теста из морозилки, равномерно распределить по поверхности пирога. Выпекать 50 минут в духовке, разогретой до 180 °С. Можно подавать пирог как горячим, так и холодным.

Грушевый пирог

• На форму диаметром 20 см.

Груши – 1 кг, мука пшеничная в. с. – 200 г, яйца (желтки) – 8 шт., сахар – 300 г, соль – 2 г, коньяк – 20 г, сок лимона – 10 г, разрыхлитель теста – 20 г, масло сливочное – 30 г, сметана 20 % – 100 г

• Очистить груши от кожуры, нарезать на небольшие дольки. Растопить сливочное масло на сковороде, выложить яблоки, добавить ⅓ сахара и карамелизовать на медленном огне. Взбить в блендере желтки яиц с оставшимся сахаром, добавить соль.

Просеять муку, соединить с разрыхлителем, соком лимона, сливочным маслом, коньяком, сметаной и яично-сахарной смесью. Тщательно перемешать в блендере до получения однородной массы. Вылить тесто в форму для выпечки, сверху выложить груши. Выпекать 40 минут при 180 °С.

Постный лимонный пирог

• На форму диаметром 30 см.

Тесто: пшеничная мука в. с. – 620 г, ледяная вода – 300 мл, растительное масло – 170 мл, сахар – 80 г, соль – 3 г

Для начинки: лимон средний – 3 шт. (300 г), сахар – 300 г, крахмал – 30 г, мускатный орех – 2 г

• Приготовить тесто: смешать соль, сахар, ледяную воду и растительное масло. Взбить смесь погружным блендером. Получится белая эмульсия. Добавить муку и замешать тесто. Тесто должно быть эластичным, не тугим. Поэтому нужно всыпáть муку частями, ориентируясь на консистенцию теста. Разделить тесто на 2 неравных части: $^1/_3$ от общего объема и оставшуюся $^2/_3$ от общего объема. Убрать обе части теста в пакеты. Маленькую часть убираем в морозильную камеру, а большую в холодильник на 1 час.

• Приготовить лимонную начинку: лимоны залить кипятком на 1 минуту. Нарезать лимоны на кусочки, очистив от косточек. Добавить в лимоны сахар и мускатный орех, измельчить блендером. Добавить крахмал и хорошо перемешать.

• Достать тесто из холодильника (это бóльшая часть, та, что $^2/_3$ от общего объема) и распределить его по форме для выпечки, формируя бортики. Вылить начинку, распределяя по тесту. Духовку разогреть до 180 °С. Достать вторую, меньшую, часть теста из морозилки и натереть его на крупной терке, покрывая этой крошкой пирог.

• Выпекать при 180 °С 25–30 минут. Тесто должно слегка подрумяниться. Достать пирог из духовки, дать немного остыть и вынуть из формы. При подаче по желанию посыпать сахарной пудрой.

Маковый пирог

На тесто: мука пшеничная в. с. – 340 г, вода – 200 мл, дрожжи прессованные – 20 г, сахар – 20 г, растительное масло – 40 мл, соль – 5 г

Для начинки: мак кулинарный подготовленный – 150 г, сахар – 150 г, вода – 70 мл, мука пшеничная в. с. – 20 г, картофельный крахмал – 20 г, соль – 5 г

• Приготовить дрожжевое тесто: дрожжи развести в 200 мл теплой воды, после того как появятся пузырьки, добавить просеянную муку, растительное масло, 20 г сахара и соль. Замесить тесто, накрыть чистой тканью, оставить подходить в теплом месте (30–40 минут).

• В это время приготовить начинку из мака: добавить к маку крахмал, 20 г муки, 150 г сахара и 70 мл воды.

• Готовое тесто обмять, раскатать в тонкий пласт и по всей поверхности равномерно распределить начинку из мака. Свернуть тесто в рулет так, чтобы мак оказался внутри. Нарезать рулет на цилиндры высотой около 5 см. Круглую форму для выпечки выстелить бумагой и плотно уложить в нее получившиеся цилиндры, начиная с центра, они образуют единый пирог. Выпекать 35–40 минут при 200 ˚С.

Подготовка пищевого мака для постных булочек или пирога

(Для непостных булочек используйте сливочное масло)

Пищевой мак – 150 г, сахар – 150 г, вода – 150 мл, растительное масло – 30 мл, ванилин – по желанию

• Мак промыть. Всыпать его в сотейник, залить водой, перемешать, дать осесть на дно. Затем промыть мак в сите. Залить чистый мак водой в пропорции 1:1. Вскипятить мак, убавить огонь, варить 15 минут, жидкость должна выпариться почти полностью. Влить масло, готовить на самом маленьком нагреве еще 20 минут, пока масло не впитается в мак.

• Добавить сахар и ванилин, измельчить блендером или пропустить через мясорубку. Охладить до комнатной температуры, хранить в холодильнике.

Постные булочки с маком

Мука пшеничная – 650 г, вода – 400 мл, сахарный песок – 150 г, мак пищевой подготовленный – 100 г, дрожжи прессованные – 30 г (или дрожжи сухие – 11 г), масло растительное – 2 ст. л.

• Вода для булочек должна быть теплой, 30–35 ˚С.

• В воду добавить 2 столовые ложки сахарного песка, соль и дрожжи. Размешать, чтобы дрожжи растворились, всыпать просеянную через сито муку, заместить тесто, добавить половину

растительного масла, вымешать тесто еще раз.

• Накрыть тесто чистой тканью, убрать в теплое место, чтобы тесто поднялось. После того как тесто поднимется, обмять его и дать подняться еще раз, обмять и раскатать в прямоугольник. Толщина теста – 3–5 мм. Смазать прямоугольник теста оставшейся частью масла. Смешать сахарный песок и мак, высыпать равномерно на тесто. Свернуть тесто в рулет и нарезать его поперек на куски толщиной 3 см, выложить на противень, застеленный бумагой для выпечки, дать расстояться в течение 20 минут. Прогреть духовку до 200 ˚С, выпекать 15–20 минут.

Пирог постный со шпинатом

Мука пшеничная в. с. – 750 г, теплая вода – 300 мл + 100 мл, растительное масло – 20 мл, дрожжи сухие быстродействующие – 12 г (или прессованные – 20 г), сахар – 10 г, соль – 10 г

Для начинки: шпинат замороженный – 700 г, лук репчатый – 100 г (2 шт.), морковь – 100 г (1–2 шт.), растительное масло, перец черный молотый, соль

• Приготовить тесто: в чашу тестомеса просеять муку, добавить дрожжи и соль, масло и мед, перемешать, влить 300 мл воды, вымешивать не менее 10 минут. Затем, ориентируясь на консистенцию теста, добавить еще до 100 мл воды, вымешивать еще 10 минут. Затем тесто выложить отдохнуть и подойти в теплом месте в течение 10–20 минут.

• Приготовить начинку: шпинат разморозить, откинуть на дуршлаг. Овощи очистить, лук мелко нарезать, морковь натереть на мелкой терке. Обжарить лук и морковь на растительном масле, добавить шпинат, обжарить вместе, добавить соль и перец по вкусу. По желанию можно в начинку добавить грибы, вареную фасоль. Из специй можно добавить чеснок, куркуму.

• Тесто разделить на две части, оба пласта раскатать в прямоугольники толщиной 1–2 мм. На противень с бумагой для выпечки выложить первый пласт, на него выложить начинку, распределить равномерно, оставив свободный край 1 см. Сверху накрыть вторым пластом, защипнуть края, если есть остатки теста, из них можно сделать украшение. Сверху смазать пирог заваркой черного чая или не смазывать ничем.

• Выпекать пирог в русской печи на вольном духу (около 180 ˚С) 40 минут. Если выпекать в духовке или тандыре – 30–40 минут при 200 ˚С – 180 ˚С.

Тыквенный пирог

Тыква – 500 г, мука пшеничная в. с. – 350 г, сахарный песок – 150 г, растительное масло – 100 мл, вода – 70 мл, разрыхлитель – 2 ч. л., соль – 5 г, яблочное варенье – 300 г, сахарная пудра – 50 г

Для смазывания противня: растительное масло – 30 мл, сухари панировочные – 20 г

• Тыкву очистить, натереть на крупной терке, залить кипятком, варить 15 минут, откинуть на дуршлаг.

• Смешать просеянную муку, сахарный песок, разрыхлитель, соль.

• Добавить воду и растительное масло, замесить тесто, добавить тыкву, перемешать.

• Противень смазать растительным маслом, посыпать сухарями, выложить тесто толщиной 2 см.

• Выпекать в духовке, разогретой до 180 °С, 40–45 минут. Готовый корж охладить, разрезать пополам, смазать одну часть вареньем, накрыть второй половиной коржа, посыпать сахарной пудрой.

Постный шоколадный пирог

(Для прямоугольной формы)

Какао-порошок – 3 ст. л., растворимый кофе – 1 ч. л., сахар – 200 г, мука пшеничная в. с. – 250 г, вода – 200 мл, лимонный сок – 1 ст. л., сода – 1 ч. л., ванилин – 1 г, растительное масло – 50 мл, соль – 1 щепотка

Для формы: панировочные сухари – 20 г, растительное масло – 20 мл, сахарная пудра – 30 г

• Соединить в миске муку, какао, соль и соду, перемешать.

• В глубокой посуде соединить воду, растительное масло, лимонный сок, кофе и сахар, тщательно перемешать. Соединить жидкую массу и сухую смесь, перемешать до однородной массы. Разогреть духовку до 180 °С. Форму для выпечки смазать маслом и посыпать панировочными сухарями, вылить тесто. Выпекать 35–40 минут. Охладить, переложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой.

Постный кекс

Мука пшеничная в. с. – 160 г, мука гречневая – 50 г, изюм – 70 г, вода – 300 мл, масло растительное – 80 г, сахарный песок – 180 г, какао-порошок – 40 г, разрыхлитель теста – 1 уп., корица молотая – 1 г, ванилин – 1 г, вода – 300 мл

Для украшения: сахарная пудра

• Изюм ошпарить кипятком, обсушить. Смешать муку, сахар, пряности, разрыхлитель теста. Добавить масло, взбить миксером. Добавить воду и снова взбить, добавить изюм и перемешать. Форму застелить бумагой для выпечки, смазать растительным маслом. Вылить тесто в форму для кекса. Выпекать 30–35 минут при 180 ˚С. Достать из формы и охладить.

При подаче посыпать сахарной пудрой.

Постный кекс с курагой

Яблочный сок – 150 мл, сахар – 150 г, растительное масло – 100 г, мука пшеничная в. с. – 250 г, разрыхлитель теста – 2 ч. л., курага – 100 г, миндаль очищенный – 50 г, корица – 2 г

• Соединить в глубокой посуде сок, сахар, растительное масло, перемешать. Муку просеять, соединить с разрыхлителем, смешать с жидкой частью, замесить тесто. Курагу обдать кипятком, нарезать мелким кубиком. Орехи обдать кипятком, порубить ножом. Добавить орехи и курагу в тесто, перемешать.

• Форму для кекса смазать растительным маслом, выложить тесто, разровнять. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 30–40 минут. После остывания посыпать сахарной пудрой.

Овсяная коврижка со свежими ягодами

(Для прямоугольной формы)

Овсяные хлопья – 250 г, мука пшеничная в. с. – 50 г, фундук очищенный или грецкие орехи – 50 г, черника, или малина, или вишня (черешня) без косточки – 100 г, банан – 1 шт., яблочный сок – 150 мл, мед – 80 г, растительное масло – 50 мл, сода – 5 г

Растительное масло для смазывания формы

Сахарная пудра для посыпки.

• Овсяные хлопья и орехи соединить в чаше блендера и измельчить, высыпать в миску, смешать с просеянной мукой. Смешать в блендере банан, сок, мед, масло, измельчить, вылить в сухую часть, добавить соду и замесить тесто. Форму смазать растительным маслом, вылить тесто, разровнять, сверху равномерно распределить ягоды. Выпекать 45 минут в духовке, разогретой до 180 ˚С. Дать остыть, перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Постная монастырская коврижка

(Рецепт Данилова монастыря)

Мука пшеничная в. с. – 300 г, компот (сладкий сок) – 250 мл, мед – 100 мл, растительное масло – 100 мл, сахарный песок – 100 г, какао-порошок – 50 г, разрыхлитель теста – 1 ч. л. (можно заменить на соду и уксус), корица – 1/4 ч. л., грецкие орехи – 100 г, изюм – 50 г, панировочные сухари – 50 г, сахарная пудра (для посыпки, по желанию)

• Орехи замочить в теплой воде на 6 часов, затем подсушить на сковороде. (Если у вас нет на это времени, просто обдайте их кипятком и подсушите.) Изюм заранее ошпарить кипятком и промыть. Духовку разогреть до 180 °С. Компот или сок смешать с медом.

• Муку просеять. Смешать муку, сахар, какао, корицу, разрыхлитель. Добавить компот или сок с медом, перемешать. Добавить растительное масло, перемешать. Добавить изюм, перемешать. Тесто получится жидкое, как густая сметана.

• Форму для выпечки смазать растительным маслом, посыпать сухарями, залить тесто в форму. Заполнить форму не более чем на 2/3. Выпекать 40 минут при 180 °С.

• Готовую коврижку охладить, нарезать, посыпать сахарной пудрой (по желанию). В коврижку также можно добавить орехи и сухофрукты.

Постный пирог с черешней

(Круглая разъемная форма с дном)

Для теста: мука пшеничная в. с. – 350 г, масло растительное – 200 мл, сахар – 80 г, разрыхлитель теста – 5 г, вода – 80 мл, соль – 2 г

Для начинки: черешня без косточек – 400 г, сахар – 150 г, крахмал – 40 г

• Муку просеять, смешать с сахаром, солью, разрыхлителем. Влить масло и воду, замесить тесто, накрыть пленкой, убрать в холодильник на 20 минут. Черешню выложить на сковороду, прогреть с сахаром до выделения сока, загустить крахмалом, разведенным в небольшом количестве воды.

• Дно формы и бока смазать растительным маслом, взять 2/3 теста, руками распределить по форме, сделав бортики.

• На тесто выложить начинку. Остатки теста раскрошить поверх ягодной начинки. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 45–50 минут.

Расстегаи с говядиной и яйцом

Для теста: пшеничная мука – 400 г, молоко – 300 мл, яйца – 2 шт., сливочное масло – 50 г, прессованные дрожжи – 20 г, сахар – 10 г, соль – 3 г

Для начинки: говяжий фарш – 500 г, яйца – 3 шт., репчатый лук – 1 шт., сливочное масло – 50 г, черный молотый перец, соль, заваренный черный чай для смазывания

• Для опары взять 200 мл молока и 150 г муки. Муку просеять. В теплом молоке развести дрожжи, добавить муку, сахар и замесить опару. Накрыть ее полотенцем и убрать в теплое место подниматься. Сливочное масло размягчить. Опару обмять, добавить в нее оставшееся молоко, муку, яйца, масло, соль и тщательно перемешать. Накрыть тесто полотенцем и убрать в теплое место подниматься. Для начинки яйца сварить, порубить. Репчатый лук нарезать мелкими кубиками. Фарш обжарить вместе с луком на сливочном масле, посолить и поперчить. Добавить яйца, перемешать. Подошедшее тесто обмять, разделить на шарики весом 50–70 г, присыпать мукой, дать расстояться в течение 10–15 минут. Шарики тонко раскатать, так, чтобы получились слегка вытянутые овальные лепешки. На середину каждой положить начинку, защипнуть края, придавая расстегаю форму лодочки с открытой серединой. Переложить расстегаи на смазанный растительным маслом противень, дать расстояться в теплом месте 10–15 минут. Смазать заваркой. Выпекать 15–20 минут при 200–220 °С. Готовые расстегаи вынуть из духовки, накрыть салфеткой и дать им постоять 5–10 минут, чтобы тесто стало мягким.

Расстегаи с бараниной

Для теста: пшеничная мука – 400 г, молоко – 300 мл, яйца – 2 шт., сливочное масло – 50 г, прессованные дрожжи – 20 г, сахар – 10 г, соль – 3 г

Для начинки: мякоть баранины без кости – 500 г, репчатый лук – 1 шт., сливочное масло – 50 г, черный молотый перец, соль, заваренный черный чай для смазывания

• Для опары взять 200 мл молока и 150 г муки. Муку просеять. В теплом молоке развести дрожжи, добавить муку, сахар и замесить опару. Накрыть ее полотенцем и убрать в теплое место подниматься. Сливочное масло размягчить. Опару обмять, добавить в нее оставшееся молоко, муку, яйца, масло, соль и тщательно перемешать. Накрыть тесто полотенцем и убрать в теплое место подниматься. Для начинки: репчатый лук нарезать мелкими кубиками. Из баранины прокрутить фарш, обжарить

вместе с луком на сливочном масле, посолить и поперчить, перемешать. Подошедшее тесто обмять, разделить на шарики весом 50–70 г, присыпать мукой, дать расстояться в течение 10–15 минут. Шарики тонко раскатать, так, чтобы получились слегка вытянутые овальные лепешки. На середину каждой положить начинку, защипнуть края, придавая расстегаю форму лодочки с открытой серединой. Переложить расстегаи на смазанный растительным маслом противень, дать расстояться в теплом месте 10–15 минут. Смазать заваркой. Выпекать 15–20 минут при 200–220 °С. Готовые расстегаи вынуть из духовки, накрыть салфеткой и дать им постоять 5–10 минут, чтобы тесто стало мягким.

Постные расстегаи с рыбой

(Рецепт Данилова монастыря)

Для теста: пшеничная мука – 500 г, вода – 300 мл, растительное масло – 50 мл, прессованные дрожжи – 20 г, сахар – 20 г, соль – 5 г

Для начинки: филе лосося – 300 г, филе судака – 200 г, репчатый лук – 1 шт., растительное масло – 50 мл, черный молотый перец, соль

Для смазывания перед выпеканием: заварка крепкого черного чая

• Муку просеять через сито.

• Для опары в 200 мл теплой воды развести дрожжи, добавить 150 г муки, сахар и перемешать. Накрыть опару полотенцем и убрать в теплое место подниматься. Опару обмять, добавить в нее оставшуюся воду, муку, масло, соль и тщательно перемешать. Накрыть тесто полотенцем и убрать в теплое место подниматься.

• Репчатый лук нарезать мелкими кубиками. Филе лосося и судака мелко порубить ножом, обжарить вместе с луком на растительном масле. Посолить, поперчить, перемешать. Подошедшее тесто обмять, разделить на шарики массой 80–100 г, посыпать мукой, дать расстояться 10–15 минут. Шарики из теста раскатать так, чтобы получились тонкие овальные лепешки (сочни). На лепешки выложить начинку (по 40–50 г), защипнуть края, придавая расстегаю форму лодочки с открытой серединой. Переложить расстегаи на смазанный растительным маслом противень, дать расстояться в теплом месте 10–15 минут. Смазать расстегаи крепкой заваркой черного чая или сладкой водой. Выпекать 15–20 минут в духовке, разогретой до 200–220 °С.

Курник

Для теста: пшеничная мука – 600 г, сметана – 300 мл, сливочное масло – 200 г, соль – 15 г

Для начинки: цыпленок-бройлер – 1 шт. (1,8 кг), яйца – 2 шт., круглозерный рис – 100 г, репчатый лук – 1 шт., укроп – 3 веточки, замороженные белые грибы – 200 г, сливочное масло – 50 г, молотый черный перец, соль

Для смазывания перед выпеканием: яичный желток

Для смазывания после выпекания: сливочное масло – 100 г

• Для начинки цыпленка сварить до готовности, отделить мясо от костей. Мясо порубить. Бульон сохранить. Рис сварить до полуготовности. Яйца сварить, очистить, порубить, смешать с рубленым укропом. Грибы разморозить, отжать, нарезать кубиками. Репчатый лук нарезать кубиками, обжарить на сливочном масле. Добавить грибы, обжарить. Положить рис и 2 столовые ложки куриного бульона, перемешать. Добавить курицу и яйца с зеленью, посолить, поперчить, перемешать. Для теста сливочное масло растопить, смешать со сметаной и солью. Добавить муку, замесить эластичное пресное тесто. Разделить тесто на две части, одну чуть больше другой. Раскатать из них две лепешки (сочня), один большего размера, другой меньшего. На меньший сочень выложить горкой начинку, полить ее 2–3 ст. л. куриного бульона, чтобы начинка была сочной, накрыть большим сочнем. Защипнуть края немного выше основания курника. Смазать пирог куриным желтком. Выпекать пирог 40 минут в духовке, разогретой до 180 °С. После выпекания смазать курник сливочным маслом, накрыть полотенцем, дать постоять 15 минут.

Валдайский рыбник с судаком

Для теста: мука ржаная – 2 стакана, вода – 1 стакан, соль – 2 щепотки

Для начинки: тушка маленького судака – 300–400 г, зеленый лук – 1 пучок, черный молотый перец, соль

• Приготовление теста: из просеянной через сито ржаной муки и воды с солью замесить тесто, скатать его в колобок, накрыть чистой тканью и дать отдохнуть полчаса.

• Подготовка рыбы: судака очистить, выпотрошить, удалить жабры. Посолить и поперчить рыбу снаружи и внутри. Зеленый лук мелко порубить, часть лука поместить рыбе в брюхо.

• Приготовление пирога: ржаное тесто раскатать слоем 0,5–0,7 см. Форма теста – прямоугольник. Положить на тесто зеленый

лук, на него – судака. Закрыть рыбу тестом, защипнуть края, сверху сделать проколы вилкой. Выпекать рыбник 40 минут при 180 ˚С.

• Вместо судака можно использовать: форель, сиг, линь, ленок, любую не очень сухую рыбу.

Кафтинский пирог – Рыбник

(Рецепт для русской печи из деревни Кафтинский Городок, Тверская область, Бологовский район)

Тесто: ржаная мука – 400 г, пшеничная мука – 300 г, простокваша – 400 мл, яйца куриные – 2 шт., соль – 10 г, сахар – 20 г, растительное масло – 50 мл

Для начинки: филе судака на коже – 300 г, филе щуки на коже без костей – 300 г, филе линя на коже – 300 г, зеленый лук – 150 г, укроп – 50 г, соль – 20 г

Топленое масло для смазывания пирога – 100 г

(Рыба для пирога может меняться в зависимости от сезона, в зимнее время вместо зеленого лука и укропа используют репчатый лук)

• Приготовить тесто: смешать простоквашу, яйца, соль и сахар. Смешать два вида муки, высыпать на стол горкой, сделать углубление, начать постепенно добавлять в муку жидкость, замешивая тесто. В конце добавить растительное масло, вымешать тесто еще раз, скатать в колоб, посыпать мукой, накрыть чистым полотенцем и оставить на 30 минут.

• За это время приготовить начинку: рыбу разделать на чистое филе с кожей, максимально убрав кости. Нарезать филе мелким кубиком или порубить ножом, чтобы измельчить оставшиеся мелкие кости. Лук и укроп мелко нарезать, добавить соль, перемешать в глубокой миске, чтобы выделился сок, добавить рыбу, перемешать еще раз.

• Тесто раскатать в прямоугольник по величине противня, толщина теста – 1–2 мм. Противень смазать топленым маслом или салом, переложить на него пласт теста, в середину выложить рыбную начинку и разровнять ее так, чтобы остались чистыми бортики шириной по 5 см. Накрыть бортиками пирог со всех сторон, чтобы бóльшая часть начинки осталась открытой. Поставить пирог в русскую печь на вольный дух на 30–40 минут.

• Вынуть рыбник из печи, смазать борта топленым маслом. Есть пирог можно и горячим, и холодным.

• Если готовить в духовке, то запекать 40 минут при 180 ˚С.

Карельский косовик

(Традиционный карельский рецепт был переработан в 2023 г. для «Дома Российской кухни» на ВДНХ)

Начинка для косовика: копченое филе ладожского сома – 300 г, онежская копченая ряпушка – 300 г, беломорская ламинария и фукус (морские водоросли) – 150 г, яйца куриные вареные – 4 шт., укроп – 10 г

Для смазывания пирога – 1 куриное яйцо

Тесто на косовик: мука ржаная – 280 г, мука пшеничная высшего сорта – 200 г, вода – 250 мл, дрожжи прессованные – 15 г, сахар – 30 г, масло сливочное – 80 г, яйцо – 1 шт., соль – 10 г

• Приготовить тесто: муку просеять через сито.

• Приготовить опару: дрожжи растворить в 150 мл теплой воды (30 градусов). Смешать ржаную муку и сахар, залить воду с дрожжами, перемешать до однородной массы, накрыть полотенцем, поставить подходить в теплое место.

• Масло сливочное заранее достать из холодильника, чтобы стало мягким. Соединить масло с сахаром и яйцом, перемешать, добавить воду, перемешать, добавить пшеничную муку с солью и замесить тесто.

• Добавить опару, вымешивать 10 минут, скатать в колоб, накрыть полотенцем, поставить подходить в теплое место. Пока тесто подходит, приготовить начинку.

Для теста: простокваша – 200 мл, мука пшеничная – 120 г, яйцо – 1 шт., растительное масло – 20 мл, сахар – 5 г, соль – 2 г

Растительное масло для жарки блинов

• Муку просеять, смешать с сахаром и солью, залить простоквашу, перемешать, добавить масло, перемешать, пожарить блины.

• Приготовить начинку для косовика: сварить 4 яйца и очистить, нарезать кубиком. Филе копченого сома нарезать крупными кусками. Укроп мелко нарезать.

• Когда тесто будет готово, раскатать его на 2 прямоугольных пласта толщиной 2 мм.

• На форму для выпечки выложить нижний слой теста, на него положить первый блин, внутрь которого положить целиковую ряпушку, блин свернуть в форме полумесяца. Поверх блина выложить длинный ломоть сливочного масла. Внутрь второго блина положить яйца, посыпать укропом, сложить блин полумесяцем, положить поверх первого блина и сверху ломоть масла. В третий блин завернуть филе копченого сома, блин свернуть полумесяцем, положить поверх второго блина, сверху положить сливочное масло. В четвертый блин завернуть

ламинарию, блин свернуть и положить поверх третьего блина, сверху снова масло. Накрыть блины с начинкой второй частью теста, защипнуть края, пирог сформировать в виде полумесяца, смазать перемешанным сырым яйцом. Поставить пирог в духовку при температуре 200–250 ˚С на 30–40 минут.

Постные пирожки со снытью и снетком

Для теста: пшеничная мука – 250 г, ржаная мука – 250 г, вода – 300 мл, растительное масло – 50 мл, прессованные дрожжи – 25 г, сахар – 20 г, соль – 5 г

Для начинки: снетки – 400 г, сныть листья – 200 г, черный молотый перец, соль

Для смазывания перед выпеканием: заварка черного чая

• Муку просеять через сито, смешать.

• Для опары в 200 мл теплой воды развести дрожжи, добавить 150 г муки, сахар и перемешать. Накрыть опару полотенцем и убрать в теплое место подниматься. Опару обмять, добавить в нее оставшуюся воду, муку, масло, соль и тщательно перемешать. Накрыть тесто полотенцем и убрать в теплое место подниматься.

• Сныть залить кипятком, подержать в нем 10 минут, отжать от воды, мелко порубить. Снетка вымыть, обсушить, посолить, поперчить, осторожно перемешать со снытью. Подошедшее тесто обмять, разделить на шарики массой 80 г, посыпать мукой, дать расстояться 10–15 минут. Шарики из теста раскатать так, чтобы получились тонкие овальные лепешки. На лепешки выложить начинку, защипнуть края. Переложить пирожки на смазанный растительным маслом противень, дать расстояться в теплом месте 10–15 минут. Смазать крепкой заваркой черного чая. Выпекать 20–25 минут в духовке, разогретой до 200–220 ˚С.

Пирог с лососем

Замороженное дрожжевое слоеное тесто – 450 г, филе лосося без кожи и костей – 500 г, зеленый лук – 3–4 стрелки, яйцо – 4 шт., соль, перец

• Разморозить тесто, разделить на 2 равные части, раскатать оба куска, уложить один лист на противень с бумагой для выпечки, сделать бортики. У двух яиц отделить желток от белка. Белки быстро обжарить на сковороде, перемешав их в кашку.

• Два желтка пойдут на смазывание пирога. Два яйца сварить, очистить, нарезать кубиком. Рыбу нарезать средним кубиком,

бланшировать в подсоленной воде 3 минуты, переложить шумовкой в миску и перемешать с яйцами, белком и луком, посолить и поперчить по вкусу. Выложить начинку на тесто. Накрыть вторым листом теста, защипнуть по краям. Сверху тесто проткнуть в нескольких местах зубочисткой.

• Разогреть духовку до 200 °С. Смазать пирог желтком, запекать 20–25 минут до готовности.

Наливной пирог со спаржей

Для теста: кефир 3,2 % жирности – 350 мл, яйца – 2 шт., сливочное масло – 120 г, сахар – 20 г, соль – 3 г, мука пшеничная в. с. – 280 г, разрыхлитель теста – 10 г

Для начинки: спаржа свежая – 400 г, масло сливочное – 50 г, соль

• Приготовление начинки: спаржу очистить, нарезать на кусочки длиной 2–4 см, бланшировать в подсоленной воде 3 минуты, вынуть шумовкой в миску, полить растопленным сливочным маслом, перемешать.

• Приготовление теста: сливочное масло растопить, добавить соль и сахар по вкусу. Влить кефир, перемешать, добавить яйца, взбить тесто венчиком.

• Муку просеять, добавить разрыхлитель, перемешать. В жидкую смесь постепенно добавлять муку при непрерывном помешивании. Форму для выпечки смазать маслом, вылить половину теста, сверху равномерным слоем выложить начинку, залить второй частью теста. Духовку разогреть до 200 °С. Выпекать 35–40 минут. Готовому пирогу дать остыть в форме, затем выложить и нарезать порционно, перед подачей можно подогреть.

Кулебяка на четыре угла

Для теста: молоко – 200 мл, мука пшеничная в. с. – 570 г, яйцо куриное – 2 шт., масло сливочное – 20 г, сухие дрожжи – 11 г, сахар – 20 г

Для начинки: белокочанная капуста – 250 г, репчатый лук – 3 шт., куриный фарш – 200 г, рис – 100 г, укроп – 5 г, сушеные белые грибы – 50 г, гречка – 100 г, куриное яйцо – 6 шт., зеленый лук – 50 г, растительное масло – 100 мл, яичный желток – 3 шт., черный молотый перец, соль

• Приготовить опару: 150 мл молока смешать с 70 г муки,

дрожжами, 1 ч. л. сахара, смешать венчиком, накрыть пленкой и убрать в теплое место на 30–40 минут, пока не подойдет.

• Приготовить начинку: сварить рис и гречку отдельно, с небольшим количеством соли. Залить сушеные грибы горячей водой и дать им настояться 10–20 минут. Капусту нарезать соломкой, одну луковицу нарезать кубиком, обжарить на растительном масле вместе с капустой до золотистого цвета, затем влить немного воды и тушить на небольшом огне под крышкой около 20 минут, до мягкости. Посолить по вкусу.

• Одну луковицу нарезать кубиком, обжарить на растительном масле вместе с куриным фаршем до готовности, добавить предварительно сваренный рис, посолить и обжаривать, помешивая, еще 2–3 минуты. В конце добавить измельченный укроп.

• Одну луковицу нарезать кубиком, нарезать ломтиками замоченные грибы, на растительном масле обжарить лук и грибы, добавить вареную гречку, обжаривать еще 1–2 минуты, посолить, влить немного воды, в которой замачивались грибы, и снять с огня. Сварить вкрутую 5 яиц, нарубить их крупными кубиками, зеленый лук нарезать колечками, смешать яйца с луком.

• Приготовление теста: опару смешать с оставшимся молоком, 2 яйцами, сливочным маслом, оставшимся сахаром, добавить щепотку соли и просеянную муку. Замесить плотное тесто, накрыть его пленкой или полотенцем и оставить в теплом месте на 1 час.

• Приготовление пирога: половину теста раскатать в пласт толщиной около 5 мм. Переложить его на противень, выложить на него начинки так, чтобы они соприкасались, но не смешивались. Накрыть вторым пластом теста, защипнуть края, срезав лишнее тесто. Взбить желтки вилкой с небольшим количеством воды и смазать ими кулебяку. Из обрезков теста сделать произвольные украшения. Также смазать их желтком, проколоть тесто шпажкой, чтобы дать выход воздуху, и отправить кулебяку в духовку, разогретую до 180 °С, на 40–50 минут.

Благовещенская кулебяка

(Традиционная выпечка на Благовещение Пресвятой Богородицы, 7 апреля)

Для начинки: свежая икра щуки и щучья печенка от 1–2 щук, филе щуки или судака – 300 г, филе лосося – 300 г, репчатый лук – 2 шт., грибы лесные замороженные – 300 г, рис длиннозерный – 100 г, рыбный бульон – 200 мл, растительное масло – 50 мл, укроп

– 20 г, перец черный молотый, соль

Для теста: мука пшеничная в. с. – 600 г, вода – 200 мл, дрожжи прессованные – 20 г, масло растительное – 100 мл, сахар – 10 г, соль – 5 г

Для смазывания теста: крепкий черный чай – 100 мл

Для блинчиков: вода – 100 мл, растительное масло – 50 мл, мука – 70 г, сахар – 5 г, соль – 2 г

• Приготовить тесто: муку просеять.

• Из 200 г муки и 100 мл теплой воды, сахара и дрожжей замесить опару, накрыть полотенцем. Дать опаре подойти в теплом месте (30–40 минут). Затем добавить масло, соль, оставшуюся муку и вымесить.

• Положить тесто в миску, накрыть чистой тканью, оставить подниматься в теплом месте на 1 час.

• Пока тесто подходит: испечь блинчики по рецепту, сварить рис, посолить, сварить рыбный бульон из отходов от разделки рыбы (головы, плавников, шкуры, костей), репчатый лук почистить, нарезать кубиком, одну луковицу обжарить с грибами, посолить.

• Филе щуки и лосося нарезать мелким кубиком, посолить, поперчить. Обжарить с щучьей икрой и репчатым луком на растительном масле.

• Подошедшее тесто разделить пополам, раскатать два прямоугольника по размеру противня толщиной в 0,5 см, уложить первый пласт на смазанный растительным маслом противень. На него уложить блинчики внахлест, затем сваренный рис, грибы, полить частью бульона, выложить рыбную начинку, полить бульоном, посыпать рубленым укропом. Накрыть второй частью теста, защипнуть края, украсить кусочками теста. Поставить на 20 минут в теплое место, накрыв чистым полотенцем.

• Перед тем как поставить кулебяку выпекать, поверхность ее смазать крепким чаем и проколоть в нескольких местах. Выпекать кулебяку 40–45 минут при температуре 200 °С.

• В случае если Благовещение приходится на Пасху (Кириопасха) или на Светлую седмицу, Благовещенская кулебяка готовится непостной – с яйцами в тесте и в начинке.

Пирожки с мясом

Для теста: мука пшеничная – 600 г, вода – 350 мл, сливочное масло – 50 г, дрожжи сухие – 11 г, сахар – 40 г, соль – 10 г

Для начинки: фарш мясной (говяжий или свиной и говяжий) – 500 г, репчатый лук – 1 шт., соль, перец, растительное масло,

заварка черного чая

• Замесить тесто: смешать просеянную муку с сахаром, солью и дрожжами, добавить воду, замесить тесто, влить растопленное сливочное масло, перемешать, накрыть тесто пленкой и поставить в тепло, чтобы тесто подошло.

• Приготовить начинку: лук очистить и нарезать кубиком, обжарить на растительном масле вместе с фаршем на сковороде. Фарш оставить слегка недожаренным, чтобы сохранить мясной сок, посолить и поперчить по вкусу.

• Приготовить пирожки: тесто обмять, сформировать шарики размером с грецкий орех, раскатать каждый шарик в лепешку овальной или круглой формы, в центр каждой лепешки положить начинку, сформировать пирожки и защипнуть края. Сверху смазать пирожки заваркой черного чая (для красивого цвета). Выпекать пирожки в духовке при температуре 200 °С 20 минут. Готовые пирожки смазать растопленным сливочным маслом, накрыть чистым полотенцем и дать постоять 15 минут.

Пирожки с вязигой

Для теста: пшеничная мука – 400 г, молоко – 300 мл, яйца – 2 шт., сливочное масло – 50 г, прессованные дрожжи – 20 г, сахар – 10 г, соль – 3 г

Для начинки: вязига – 500 г, репчатый лук – 2 шт., топленое масло – 80 г, яйца куриные – 2 шт., укроп – 20 г, перец черный молотый, соль

Яйцо или заварка черного чая для смазывания пирожков

• Приготовить тесто для пирожков: для опары взять 200 мл молока и 150 г муки. Муку просеять. В теплом молоке развести дрожжи, добавить муку, сахар и замесить опару. Накрыть ее полотенцем и убрать в теплое место подниматься. Сливочное масло размягчить. Опару обмять, добавить в нее оставшееся молоко, муку, яйца, масло, соль и тщательно перемешать. Накрыть тесто полотенцем и убрать в теплое место подниматься.

• Приготовить начинку: вязигу замочить на несколько часов в холодной воде, после чего отварить до мягкости (это займет 2–3 часа). Лук очистить, нарезать кубиком. Вареную вязигу мелко изрубить, обжарить с луком на топленом масле, посолить, поперчить, охладить. Яйца сварить, очистить, порубить, смешать с вязигой и рубленым укропом.

• Подошедшее тесто обмять, разделить на шарики весом 80 г, присыпать мукой, дать расстояться в течение 10–15 минут. Шарики тонко раскатать, так, чтобы получились слегка

вытянутые овальные лепешки. На середину каждой положить начинку (50 г), защипнуть края, переложить на смазанный топленым маслом противень, дать расстояться в теплом месте 10–15 минут. Смазать взбитым яйцом или заваркой чая. Выпекать 15–20 минут при 200–220 °С. Готовые пирожки вынуть из духовки, накрыть салфеткой и дать им постоять 5–10 минут, чтобы тесто стало мягким.

Пирожки-карасики с рыбой

Для теста: мука пшеничная – 600 г, желток куриного яйца – 2 шт., молоко – 125 мл, соль – 1 г

Для начинки: филе судака без кожи и костей – 500 г, репчатый лук – 2 шт., петрушка – 30 г, топленое масло – 50 г, рыбный бульон – 50 мл, черный молотый перец, соль

Для фритюра: растительное масло – 1 л

• Приготовить тесто: муку просеять. Желтки смешать с водой и солью, постепенно добавить муку и вымесить тесто. Убрать тесто в пакет и оставить на 30 минут. Затем вымесить тесто и убрать в пакет еще на 30 минут.

• Приготовить начинку: филе судака нарезать мелким кубиком или нарубить ножом. Лук очистить, нарезать мелким кубиком, спассеровать на топленом масле, добавить рыбу, обжарить вместе, влить бульон, перемешать, томить под крышкой 5 минут. Петрушку мелко нарезать. Снять начинку с нагрева, добавить петрушку, соль и перец, перемешать.

• Раскатать тесто тонким слоем, нарезать квадратами со стороной 8–10 см. Уложить в центр начинку и сформировать треугольные пирожки, сложив тесто по диагонали. Плотно скрепить концы, придавив края плоской стороной зубцов вилки.

• Подготовленные пирожки обжарить до хрустящей золотистой корочки во фритюре, разогретом до 180 °С. Готовые пирожки выложить на бумажные полотенца, чтобы масло впиталось. Подавать сразу, остывшие пирожки не так вкусны.

Пирожки-карасики с мясом

Для теста: мука пшеничная – 600 г, желток куриного яйца – 2 шт., молоко – 125 мл, соль – 1 г

Для начинки: говяжья вырезка – 500 г, лук репчатый – 2 шт., топленое масло – 100 г, черный молотый перец, соль

Для фритюра: масло растительное – 1 л

• Приготовить тесто: муку просеять. Желтки смешать с водой и солью, постепенно добавить муку и вымесить тесто. Убрать тесто в пакет и оставить на 30 минут. Затем вымесить тесто и убрать в пакет еще на 30 минут.

• Приготовить начинку: говядину нарезать мелким кубиком или порубить ножом. Репчатый лук очистить, нарезать мелким кубиком. Обжарить мясо и лук на топленом масле, посолить и поперчить. Раскатать тесто тонким слоем, нарезать квадратами со стороной 8–10 см. Уложить в центр начинку и сформировать треугольные пирожки, сложив тесто по диагонали. Плотно скрепить концы, придавив края плоской стороной зубцов вилки.

• Подготовленные пирожки обжарить до хрустящей золотистой корочки во фритюре, разогретом до 180 °С. Готовые пирожки выложить на бумажные полотенца, чтобы масло впиталось. Подавать сразу.

Постные наливашники

Для теста: мука пшеничная – 400 г, вода – 180 мл, масло оливковое – 30 мл, водка – 50 мл, соль – 1 г

Для начинки: джем или густой конфитюр, например клубничный, – 400 г

Для фритюра: масло растительное – 1 л

• Смешать масло, водку и воду, взбить венчиком. Муку просеять, добавить соль, насыпать горкой на стол, в центре сделать углубление. Влить жидкость и вымесить крутое тесто. Накрыть полотенцем и дать полежать один час.

• Раскатать тесто тонким слоем, нарезать квадратами со стороной 8–10 см. Уложить в центр начинку и сформировать треугольные пирожки, сложив тесто по диагонали. Плотно скрепить концы, придавив края плоской стороной зубцов вилки.

• Подготовленные пирожки обжарить до хрустящей золотистой корочки во фритюре, разогретом до 180 °С. Готовые пирожки выложить на бумажные полотенца, чтобы масло впиталось. Подавать сразу. По желанию при подаче посыпать сахарной пудрой

Пирожки с черемшой постные

Для теста: мука пшеничная – 300 г, вода газированная несладкая – 125 мл, растительное масло – 100 мл, разрыхлитель теста – 1 ч. л.

Для начинки: черемша свежая – 500 г, растительное масло – 30 мл, черный молотый перец, соль

• Смешать муку, сахар, соль и дрожжи. Влить в смесь воду и тщательно перемешать. Добавить растительное масло, еще раз тщательно перемешать. Накрыть тесто полотенцем и поставить в теплое место, чтобы оно подошло.

• Для начинки: черемшу бланшировать в соленой воде 3 минуты, откинуть на дуршлаг, мелко порубить, добавить масло, если надо – досолить и добавить перец по вкусу.

• Подошедшее тесто обмять, разделить на 10 частей, скатать их в шарики. Каждый шарик раскатать на столе, положить начинку, защипнуть края, придать пирожкам овальную форму. Пирожки выложить на противень, покрытый бумагой для выпечки, накрыть полотняной салфеткой и поставить в теплое место на 30 минут. Перед тем как поставить пирожки в духовку, смазать их подслащенной водой или заваркой черного чая. Пирожки поставить на 20–25 минут в духовку, разогретую до 220 °С. После того как пирожки испекутся, их нужно накрыть салфеткой из ткани и дать постоять 10 минут.

Пирожки жареные со щавелем и снытью постные

Для теста: мука пшеничная в. с. – 500 г, вода теплая – 250 мл, дрожжи прессованные – 15 г, масло растительное – 80 мл, сахар – 20 г, соль – 10 г

Для начинки: щавель – 100 г, листья сныти – 100 г, сахар, соль, растительное масло для жарки пирожков – 300 мл

• Дрожжи развести в 50 мл теплой воды, оставить до появления пузырьков. Муку просеять, смешать с сахаром и солью, добавить воду и масло, замесить тесто, добавить дрожжи, вымешивать 10 минут, убрать в теплое место, пока тесто не подойдет.

• Приготовить начинку: щавель и сныть промыть, ошпарить, мелко нашинковать, добавить соль и сахар по вкусу. Подошедшее тесто обмять, поделить на шарики величиной с грецкий орех, раскатать тесто в лепешки толщиной 1 мм, положить в центр начинку, защипнуть, сразу жарить в глубокой сковороде в масле, разогретом до 150 °С. Переворачивать пирожки, чтобы равномерно прожарились, жарить до готовности 7–10 минут.

Пирожки с чечевицей на рассоле

Для теста: мука пшеничная – 300 г, огуречный или капустный рассол – 125 мл, растительное масло – 100 мл, разрыхлитель теста – 1 ч. л.

Для начинки: чечевица зеленая – 300 г, лук репчатый – 2 шт., растительное масло – 30 мл, черный молотый перец, соль

• Смешать муку, сахар, соль и дрожжи. Влить в смесь 240 мл воды и тщательно перемешать. Добавить растительное масло, еще раз тщательно перемешать. Накрыть тесто полотенцем и поставить в теплое место, чтобы оно подошло.

• Для начинки: чечевицу перебрать, промыть, сварить в воде до размягчения. Откинуть на дуршлаг, пропустить через мясорубку. Репчатый лук очистить, нарезать мелким кубиком, спассеровать на растительном масле, смешать с чечевицей, посолить и поперчить по вкусу.

• Подошедшее тесто обмять, разделить на 10 частей, скатать их в шарики. Каждый шарик раскатать на столе, положить начинку, защипнуть края, придать пирожкам овальную форму. Пирожки выложить на противень, покрытый бумагой для выпечки, накрыть полотняной салфеткой и поставить в теплое место на 30 минут. Перед тем как поставить пирожки в духовку, смазать их подслащенной водой или заваркой черного чая. Это придаст пирожкам приятный цвет. Пирожки поставить на 20–25 минут в духовку, разогретую до 220 °С. После того как пирожки испекутся, их нужно вновь накрыть салфеткой из ткани и дать постоять 10 минут.

Постные пирожки с кабачком

Для теста: пшеничная мука в. с. – 500 г, вода – 300 мл, растительное масло – 30 мл, прессованные дрожжи – 30 г, сахар – 20 г, соль – 4 г

Для начинки: кабачок молодой – 800 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., укроп – 30 г, чеснок – 2 зубчика, растительное масло – 20 мл, перец черный молотый, соль

Для смазывания перед выпеканием: заварка крепкого черного чая

• Муку просеять через сито. Для опары в 200 мл теплой воды развести дрожжи, добавить 150 г муки, сахар и перемешать. Накрыть опару полотенцем и убрать в теплое место подниматься. Опару обмять, добавить в нее оставшуюся воду, муку, масло, соль и тщательно перемешать. Накрыть тесто полотенцем и убрать в теплое место подниматься.

• Кабачки натереть, посолить, дать постоять 30 минут,

откинуть на дуршлаг, отжать. Укроп и чеснок мелко порубить.

• Приготовить начинку: лук и морковь очистить, лук нарезать мелким кубиком, морковь натереть на мелкой терке. Обжарить лук, морковь и кабачки на растительном масле, добавить укроп и чеснок, соль и перец по вкусу, дать остыть.

• Подошедшее тесто обмять, разделить на шарики массой 50 г, посыпать мукой, дать расстояться 15 минут. Шарики из теста раскатать так, чтобы получились тонкие овальные или круглые лепешки. В середину положить начинку, защипнуть края. Переложить на противень с бумагой для выпечки, дать расстояться в теплом месте 10–15 минут. Смазать крепкой заваркой черного чая, выпекать 15–20 минут в духовке, разогретой до 200–220 ˚С.

Пирожки с тыквой постные

Для теста: мука пшеничная в. с. – 750 г, теплая вода – 400 г, мед – 2 ст. л. (или сахар), растительное масло – 2 ст. л., дрожжи сухие быстродействующие – 11 г, соль – 12 г

Для начинки: мякоть тыквы без кожуры – 400 г, сахарный песок – 100 г, вода – 50 г, крахмал – 40 г

• Приготовить тесто: в чашу миксера просеять муку, добавить дрожжи и соль, масло и мед, перемешать, влить 300 г воды, вымешивать не менее 10 минут. Затем, ориентируясь на консистенцию теста, добавить еще 50–100 г воды, вымешивать еще 10 минут. Затем тесто выложить отдохнуть и подойти в теплом месте в течение 10–20 минут.

• Приготовить начинку: сахар смешать с водой и добавить тыкву, нарезанную кубиком, довести до кипения, варить 15 минут, периодически помешивая, в конце добавить крахмал, разведенный в холодной воде. Готовую тыкву измельчить блендером, начинку охладить.

• Расфасовать тесто на шарики по 50 г. Накрыть чистым полотенцем, дать подойти (10–20 минут), из каждого шарика раскатать лепешку толщиной около 1 мм. Положить внутрь начинку, защипнуть края, придать пирожкам овальную форму. Выложить на противень с бумагой для выпечки, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 20–30 минут. Перед тем как поставить пирожки в духовку, смазать их сладкой водой или заваркой черного чая. Выпекать около 20 минут при 180–200 ˚С.

Пирожки с вишней постные

Для теста: мука пшеничная в. с. – 750 г, теплая вода – 400 г, мед – 2 ст. л. (или сахар), растительное масло – 2 ст. л., дрожжи сухие быстродействующие – 11 г, соль – 12 г

Для начинки: вишня замороженная – 300 г, сахарный песок – 50 г, крахмал – 50 г

• Для начинки: ягоды смешать с сахаром, довести до кипения в кастрюле, затянуть крахмалом, разведенным в 50 мл воды.

• Приготовить тесто: в чашу миксера просеять муку, добавить дрожжи и соль, масло и мед, перемешать, влить 300 г воды, вымешивать не менее 10 минут. Затем, ориентируясь на консистенцию теста, добавить еще 50–100 г воды, вымешивать еще 10 минут. Затем тесто выложить отдохнуть и подойти в теплом месте в течение 10–20 минут. Расфасовать тесто на шарики по 50 г. Накрыть чистым полотенцем, дать подойти (10–20 минут), из каждого шарика раскатать лепешку толщиной около 1 мм. Положить внутрь начинку, защипнуть края, придать пирожкам овальную форму. Выложить на противень с бумагой для выпечки, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 20–30 минут. Перед тем как поставить пирожки в духовку, смазать их сладкой водой или заваркой черного чая. Выпекать около 20 минут при 180–200 °С.

Пресная лепешка с пажитником

Мука пшеничная в. с. – 200 г, вода – 120 мл, растительное масло – 50 мл, соль – 3 г

Для смазывания и посыпки: оливковое масло – 50 мл, крупная соль – 20 г, пажитник (или ваша любимая специя) – 10 г

• Муку просеять горкой на стол, добавить соль и перемешать. Добавить масло и перемешать. Замесить тесто, постепенно добавляя воду. Готовое тесто скатать в шар, накрыть пленкой, убрать в холодильник на 20 минут. Разделить тесто на несколько частей, скатать в шарики, из каждого шарика раскатать лепешку, наколоть каждую лепешку вилкой, смазать маслом, посыпать солью и пажитником. Выпекать в духовке, разогретой до 200 °С 10–15 минут до золотистого цвета.

Пряники

Сахар – 70 г, вода (кипяток) – 120 мл, мед светлый жидкий – 80 г, масло растительное – 50 г, мука пшеничная в. с. – 350 г, сода – 1 ч. л., лимонный сок – 1 ч. л.

Пряности: молотый имбирь, корица, кардамон, гвоздика – 1 ч. л. смеси, соль – 1 щепотка

Для глазури: сахарная пудра – 200 г, лимонный сок – 20 мл

• В сотейник всыпать сахар и влить 2 ст. л. воды, оставить на огонь и карамелизировать до коричневого цвета, добавить пряности и мед, размешать. Затем всыпать соду и погасить лимонным соком. Влить в эту массу масло, добавить просеянную муку, замесить тесто.

• Противень застелить бумагой для выпечки. Тесто разделить на шарики величиной с грецкий орех, выложить на противень, слегка придавить. Выпекать в духовке, разогретой до 180 °С, 10–15 минут. Дать пряникам остыть.

• Приготовить глазурь: сахарную пудру развести лимонным соком, покрыть каждый пряник глазурью при помощи кисточки, дать глазури застыть.

Жамки тульские

(Рецепт для русской печи или духовки)

Мука ржаная цельнозерновая – 480 г, мука пшеничная цельнозерновая – 220 г, яйцо куриное – 4 шт., сметана – 250 мл, мед жидкий – 200 мл, масло топленое – 100 г (растопить), корица молотая – 10 г, кардамон молотый – 5 г, мускатный орех – 5 г, соль – 5 г

• Смешать муку, пряности и соль. Масло растопить. Яйца смешать со сметаной и растопленным маслом, добавить в муку и замесить тесто, затем добавить мед и перемешать, накрыть тесто полотенцем, дать отдохнуть 20 минут, затем скатать из теста небольшие шарики весом 20–30 г, запекать в русской печи на вольном духу или в духовке, разогретой до 180 °С, 15 минут.

Жамки гречневые постные

(Рецепт для русской печи или духовки)

Мука гречневая – 200 г, вода – 150 мл, масло конопляное или рыжиковое – 50 мл, соль

• Воду вскипятить, заварить ей гречневую муку, добавить в тесто масло и соль по вкусу. Из теста накатать шарики весом 20–30 г, переложить их на чугунную сковороду, смазанную маслом, и запекать в русской печи на вольном духу 5–7 минут. Если в духовке, то при 180 °С то же время.

Пирог с кабачком

Молодой кабачок или цукини – 500 г, мука пшеничная в. с. – 160 г, молоко – 100 мл, яйца – 3 шт., сыр твердый – 100 г, лук репчатый – 1 шт., чеснок – 3 зубчика, кинза – 30 г, растительное масло – 50 мл, перец черный молотый, соль

• Лук нарезать полукольцами, кабачок – тонкими кружочками. Зелень и чеснок порубить. Натереть сыр на крупной терке. Лук и кабачок обжарить на растительном масле до полуготовности. Муку просеять. Смешать муку, яйца, молоко, сыр, зелень и чеснок. Масса должна получиться консистенции густой сметаны. Добавить лук и кабачок. Посолить и поперчить, перемешать.

• Большой прямоугольный противень застелить пергаментом, выложить массу слоем в 1 см и разровнять.

• Запекать 40–50 минут при 200 ˚С до румяности.

Постный пирог с капустой и грибами

(Для прямоугольной формы)

Для теста: мука пшеничная в. с. – 270 г, масло растительное – 100 мл, вода теплая – 100 мл, разрыхлитель – 5 г, сахар – 10 г, соль – 5 г

Для начинки: капуста белокочанная – 500 г, грибы лесные замороженные – 300 г, лук репчатый – 1 шт., вода – 50 мл, масло растительное – 50 мл, перец черный молотый, соль

Для смазывания пирога: крепкая заварка черного чая

• Приготовить тесто: соединить масло и воду. Муку просеять, смешать с сахаром, солью и разрыхлителем, соединить обе части и замесить тесто, накрыть пленкой и оставить постоять, пока будет готовиться начинка.

• Приготовить начинку: лук нарезать полукольцами, грибы разморозить, нарезать ломтиком, обжарить лук и грибы на растительном масле, подсолить. Капусту нарезать соломкой, обжарить на растительном масле, добавить грибы с луком и воду, накрыть крышкой, тушить до готовности капусты, в конце посолить и поперчить, если остались излишки воды – выпарить без крышки.

• Приготовление пирога: тесто разделить на 2 части: нижняя часть должна быть больше. Раскатать бóльшую часть, выложить в форму, смазанную маслом, сделать бортики и выложить сверху начинку. Раскатать меньшую часть теста, накрыть, защипнуть края, сделать по бокам несколько проколов, чтобы выходил пар.

• Заварить крепкий черный чай, смазать заваркой все открытые части пирога при помощи кисточки. Выпекать пирог 40–50 минут при 180 ˚С.

Маковый пирог постный

На тесто: мука пшеничная в. с. – 340 г, вода – 200 мл, дрожжи прессованные – 20 г, сахар – 20 г, растительное масло – 40 мл, соль – 5 г

Для начинки: мак кулинарный – 150 г, сахар – 150 г, вода – 70 мл, мука пшеничная в. с. – 20 г, картофельный крахмал – 20 г, соль – 5 г

• Приготовить дрожжевое тесто: дрожжи развести в 200 мл теплой воды, после того как появятся пузырьки, добавить просеянную муку, растительное масло, 20 г сахара и соль. Замесить тесто, накрыть чистой тканью, оставить подходить в теплом месте (30–40 минут).

• В это время приготовить начинку из мака: добавить к маку крахмал, 20 г муки, 150 г сахара и 70 мл воды.

• Готовое тесто обмять, раскатать в тонкий пласт и по всей поверхности равномерно распределить начинку из мака. Свернуть тесто в рулет так, чтобы мак оказался внутри. Нарезать рулет на цилиндры высотой около 5 см. Круглую форму для выпечки выстелить бумагой и плотно уложить в нее получившиеся цилиндры, начиная с центра, они образуют единый пирог. Выпекать 35–40 минут при 200 ˚С.

Тыквенный пирог

(На круглую форму 20 см)

Тыква очищенная – 300 г, яйца куриные – 2 шт., сахар – 150 г, мука пшеничная в. с. – 250 г, корица молотая по вкусу, разрыхлитель – 15 г, растительное масло – 150 мл, соль – $^1/_2$ ч. л., цедра с 1 апельсина

Масло сливочное – 20 г для смазывания формы

Для пропитки: сахар – 150 г, сок из 1 апельсина, вода – 100 мл

• Снять цедру с апельсина, затем выдавить из него сок.

• Тыкву натереть на мелкой терке.

• В миске соединить яйца, соль, сахар, взбить венчиком или миксером до белой пены. Добавить масло, еще раз взбить. Добавить тыкву и цедру, перемешать.

• Смешать просеянную муку, корицу и разрыхлитель,

соединить с жидкой частью и перемешать. Духовку разогреть до 180 °С. Дно и края формы смазать сливочным маслом, залить тесто, выпекать в духовке 40 минут.

• Пока пирог готовится, сделать пропитку. Смешать сок апельсина, сахар и воду, нагреть, перемешать до растворения сахара, довести до кипения и снять с огня.

• Готовый пирог вынуть из духовки, пропитать его сиропом, дать полностью остыть. Затем вынуть из формы, по желанию посыпать сахарной пудрой.

• Если вы хотите, чтобы пирог был более сухим, не делайте пропитку.

Черничный кекс

(Для прямоугольной формы)

Мука пшеничная – 100 г, сливочное масло – 170 г, сахар – 190 г, соль – 2 г, цедра 1 лимона, лимонный сок – 1 ч. л., яйцо куриное – 3 шт., разрыхлитель теста – 7 г, черника замороженная – 250 г

Для глазури: сахарная пудра – 100 г, белок 1 яйца, лимонный сок – 20 мл

• Чернику разморозить, откинуть на дуршлаг.

• Масло размягчить при комнатной температуре. Снять цедру с лимона и выдавить лимонный сок. Смешать масло, сахар, цедру, лимонный сок, взбить миксером. Добавить яйца, взбить еще раз. Добавить муку, разрыхлитель, соль, перемешать.

• Добавить чернику и перемешать.

• Форму застелить пергаментом или смазать сливочным маслом. Залить тесто в форму. Выпекать 45–50 минут при 180 °С, охладить.

• Приготовить глазурь: смешать сахарную пудру с белком яйца и лимонным соком, взбить миксером до пиков. Смазать верх кекса глазурью, дать застыть.

Творожный кекс с грушами

(Для прямоугольной формы)

Мука пшеничная в. с. – 250 г, творог 9 % жирности – 200 г, сахар – 50 г, яйцо – 2 шт., йогурт натуральный – 50 г, груша – 3 шт., разрыхлитель – 5 г, соль – 1 щепотка

• Творог протереть через сито, добавить йогурт, сахар и взбить венчиком, добавить яйца, взбить еще раз. Муку с

разрыхлителем и солью просеять через сито, постепенно всыпать в творожно-яичную массу и замесить однородное тесто. Груши вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать мелким кубиком, соединить яблоки с творожным тестом и перемешать. Форму для выпечки смазать маслом и переложить туда тесто. Выпекать 50 минут при 160 ˚С.

Хлеб

Домашний хлеб с луком и сыром

Мука пшеничная в. с. – 480 г, яйца – 2 шт., масло оливковое – 90 мл, вода – 200 мл, дрожжи сухие – 5 г, соль – 7 г, сахар – 7 г, лук репчатый – 2 шт., сыр твердый – 100 г

• Лук очистить, нарезать мелким кубиком, обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Сыр натереть на терке.

• Размешать в теплой воде дрожжи, сахар и отставить на 10 минут в сторону. Добавить яйца, масло, соль, перемешать. Постепенно высыпать муку и перемешать.

• Обжаренный лук с сыром высыпать в мучную массу и вымесить. Тесто накрыть пленкой, поставить в теплое место на 20 минут.

• Духовку разогреть до 200 ˚С. Сформировать тесто в виде шара и поместить в круглую форму для выпечки, придать приплюснутую форму. Выпекать 15 минут при 200 ˚С, затем понизить температуру до 160 ˚С и выпекать еще 20 минут. Готовность выпечки проверить шпажкой.

• Готовый хлеб накрыть чистой тканью и дать остыть.

Хлеб из цельнозерновой муки

Мука пшеничная цельнозерновая – 400 г, дрожжи сухие – 10 г, вода – 280 мл, соль – 1 ч. л., сахар – 1 ст. л., оливковое масло – 2 ст. л., зерна кориандра – 2 г

• Смешать в миске сахар и сухие дрожжи, перемешать.

• Влить теплую воду (около 30 ˚С), перемешать, оставить на 15 минут. Смешать муку с кориандром и солью, влить подошедшие дрожжи, замесить тесто, скатать в шар. Формы для хлеба смазать маслом, поместить туда тесто, оставить хлеб на расстойку на 1 час.

• Духовку разогреть до 250 ˚С, выпекать хлеб от 40 до 60 минут в зависимости от величины формы.

• Готовый хлеб вынуть, накрыть чистой тканью, дать остыть.

Тыквенный хлеб из Любытино

(Новгородская область)

Два варианта: непостный и постный

Мука пшеничная в. с. – 500 г, молоко для непостного варианта или вода для постного варианта – 5 ст. л. (90 мл), тыквенное пюре – 270 г, мед – 1 ст. л. (20 г), оливковое масло – 2 ст. л. (40 мл), дрожжи сухие – 2 ч. л. (10 г), соль – 1,5 ч. л. (15 г), очищенные тыквенные семечки – 50 г

Для смазывания батонов:

постный вариант: заварка черного чая

непостный вариант: смесь 1 яйца со 150 мл молока

Для посыпки: дробленые тыквенные семечки – 10–20 г

• Смешать тыквенное пюре, масло, мед, молоко или воду, соль, поместить жидкую основу в тестомес или миксер, добавить просеянную муку и две чайные ложки сухих дрожжей. Замесить тесто. Процесс вымешивания должен занять не менее 10 минут. В конце добавить тыквенные семечки и перемешать. Дать тесту отдохнуть 10 минут. Затем разделить на порционные куски весом 450 г. Сформировать вручную из порционных кусков батоны. Оставить на расстойку в теплом месте на 15–20 минут. Когда батоны подойдут, сделать на каждом 5–6 насечек глубиной примерно 5 мм. Смазать батоны постной или непостной поливой. Готовые батоны поместить в русскую печь на вольный дух на 30 минут или в духовку, разогретую до 180 °С, на 30 минут. Готовый хлеб накрыть чистым полотенцем и дать остыть.

Хворост

«А на масленицкой неделѣ ѣствы подаютъ въ столы. Хворосты, орѣхи, елцы, ядра, мисенное, шишки, сыры губчатые, молочи вареные, сыры сметанные сухие». Домострой (середина XVI века).

«Блины не составляли принадлежности масляницы, какъ теперь, – символомъ масляницы были пироги съ сыромъ и хворосты, – вытянутое тѣсто съ масломъ».

Николай Костомаров. Очеркъ домашней жизни и нравовъ великорусскаго народа въ XVI и XVII столѣтияхъ (1860 год)

Хворост

Для теста: мука пшеничная – 400 г, вода – 180 мл, масло тыквенное или оливковое – 30 мл, ром – 50 мл, сахар – 5 г, соль – 1 г, сахар на пудру для посыпки

Для фритюра: масло растительное – 1 л

• Смешать масло, ром, воду и сахар, взбить венчиком. Муку просеять, добавить соль, насыпать горкой на стол, в центре сделать углубление. Влить жидкость и вымесить крутое тесто. Накрыть полотенцем и дать полежать один час.

• Раскатать очень тонко и нарезать полосками, ромбами или другими фигурами. Обжарить до хрустящего состояния и золотистого цвета во фритюре, разогретом до 170 ˚С. Выложить на бумажные полотенца, дав стечь маслу. Уложить горкой на тарелку и посыпать сахарной пудрой и сразу подавать.

Блины и оладьи

Но вот, наконец, показалась кухарка с блинами… Семен Петрович, рискуя ожечь пальцы, схватил два верхних, самых горячих блина и аппетитно шлепнул их на свою тарелку. Блины были поджаристые, пористые, пухлые, как плечо купеческой дочки… Подтыкин приятно улыбнулся, икнул от восторга и облил их горячим маслом. Засим, как бы разжигая свой аппетит и наслаждаясь предвкушением, он медленно, с расстановкой обмазал их икрой. Места, на которые не попала икра, он облил сметаной… Оставалось теперь только есть, не правда ли? Но нет!.. Подтыкин взглянул на дела рук своих и не удовлетворился… Подумав немного, он положил на блины самый жирный кусок семги, кильку и сардинку, потом уж, млея и задыхаясь, свернул оба блина в трубку, с чувством выпил рюмку водки, крякнул, раскрыл рот…

Чехов А. П. «О бренности» (масленичная тема для

проповеди)

Дрожжевые блины на молоке

Молоко – 400 мл, прессованные дрожжи – 15 г, мука пшеничная в. с. – 250 г, куриные яйца – 2 шт., сливочное масло – 30 г, сахар – 40 г, соль – 3 г

• Молоко нагреть до 30–38 °С, добавить дрожжи и сахар, перемешать до растворения, дождаться, когда на поверхности начнут образовываться пузыри. Муку просеять, соединить с солью, добавить в молоко, перемешать до однородной массы, накрыть пленкой, оставить подходить в теплом месте. Размягченное сливочное масло взбить венчиком с яйцами, добавить в подошедшее тесто, накрыть пленкой и дать подойти еще раз. Перед жаркой блинов тесто перемешать, жарить блины с двух сторон до готовности, готовые блины смазывать сливочным маслом.

Гречаники с сомовиной по рецепту жителей с. Манаенки Тульской губернии

Гречневая мука – 300 г, молоко – 600 мл, яйца – 2 шт., растительное масло – 30 мл, сахарный песок – 20 г, соль – 5 г, дрожжи прессованные – 15 г

Для припека: филе соленого или копченого сома – 400 г

Масло растительное для жарки

Масло сливочное для смазывания гречаников

• В теплом молоке растворить дрожжи, подождать появления пузырьков. Смешать молоко и яйца, взбить венчиком, добавить соль и сахар, перемешать, всыпать муку, перемешать до однородности, добавить растительное масло, перемешать, оставить тесто в тепле, пока не подойдет. Филе сома без кожи и костей нарезать мелкой соломкой или кубиками.

• Разогреть сковороду, смазать растительным маслом, налить блин, дать схватиться, сверху выложить кусочки сома, перевернуть на вторую сторону и жарить гречаник до готовности, готовый гречаник смазать сливочным маслом.

Наливные ячменные блины

(Рецепт для стадии прогретого тандыра, русская кухня)

Для теста: мука ячменная – 300 г, молоко – 500 мл, яйца куриные – 3 шт., сахар – 30 г, соль – 10 г, дрожжи прессованные – 12 г

Для жарки: масло растительное, репчатый лук или картошка – 1 шт., масло сливочное для смазывания блинов

• Приготовить опару: растворить дрожжи в 200 мл молока, добавить 50 г муки, перемешать, оставить в тепле, пока опара не подойдет.

• Подготовить жидкую часть: смешать яйца, молоко, соль и сахар, тщательно перемешать. Добавить непросеянную муку, перемешать, добавить опару, перемешать, дать тесту подойти в тепле.

• Две формы для запекания смазать растительным маслом. Налить в каждую тесто слоем 1–2 мм. Формы поставить в решетку-гриль, опустить блины в тандыр на 10 минут при начальной температуре 250 ˚С.

• Готовые блины смазывать сливочным маслом.

Гречаник с толокном

Для теста: простокваша – 400 мл, гречневая мука – 250 г, куриные яйца – 4 шт., растительное масло – 20 мл, сахарный песок – 20 г, соль – 2 г, сода – 3 г

Растительное масло для жарки

Сливочное масло для смазывания блинов – 100 г

Для поливы: сметана – 500 г, толокно овсяное – 200 г

• Смешать простоквашу с яйцами, растительным маслом, сахаром, содой и солью, взбить венчиком, всыпать муку, замесить тесто, дать постоять 20 минут. Жарить толстые блины на сковороде с двух сторон до румяности, каждый пожаренный блин укладывать в глубокую чугунную сковороду, обильно смазывать сливочным маслом, посыпать двумя столовыми ложками толокна, накрывать следующим блином и повторять, укладывая слоями в стопку. Получившийся блинный пирог залить сметаной, посыпать сверху толокном, запекать 10 минут в духовке, разогретой до 200 ˚С. Перед подачей разрезать гречаник на куски, как пирог, и подавать горячим.

Ячменные блины с припеком

Для блинов: ячменная мука – 300 г, яйцо куриное – 3 шт., молоко – 550 мл, сахар – 20 г, соль – 5 г, дрожжи прессованные –

15 г, или дрожжи сухие – 6 г, или хлебная закваска – 100 мл

Для начинки: яйцо куриное вареное – 3 шт., снеток сушеный – 100 г, грибы лесные вареные – 200 г, репчатый лук – 2 шт., масло сливочное – 100 г, масло растительное – 70 мл

• Приготовить тесто для блинов: смешать яйца и молоко, взбить венчиком. Смешать муку, соль, сахар, дрожжи, добавить жидкую часть, перемешать тесто, чтобы не было комков, накрыть пленкой, поставить подходить в теплое место. Если вы используете хлебную закваску, ее нужно добавить после смешивания жидкой части с мукой. Пока тесто подходит, приготовить припек: репчатый лук нарезать полукольцами, яйца нарезать ломтиками, снеток замочить в теплой воде до размягчения, грибы нарезать ломтиком.

• Разогреть сковороду, смазать растительным маслом, налить блин, разровнять его, добавить припек на выбор: снетков, или яйца, или грибы с луком, или все вместе. Когда нижняя часть блина подпечется, перевернуть блин на сторону с начинкой и жарить до готовности. Готовый блин смазать сверху сливочным маслом.

Сетоские блины

(Сето, они же псковская чудь, – финно-угорский народ, проживающий в Псковской области)

Вода – 100 мл, простокваша – 250 мл, мука ячменная – 300 г, яйцо куриное – 1 шт., дрожжи прессованные – 15 г, масло топленое – 50 г, сахар – 10 г, соль – 5 г

Топленое масло для жарки блинов

• В теплой воде растворить дрожжи, дождаться появления пузырей. Добавить соль, сахар, простоквашу, перемешать, затем добавить растопленное топленое масло и взбитое яйцо. Перемешать, добавить муку, тщательно перемешать. Оставить тесто на 15 минут, затем жарить на сковородке с двух сторон до готовности на топленом масле. Подавать с вареньем или сметаной.

Блины на молоке и кефире ажурные

Молоко – 250 мл, кефир – 100 мл, яйца куриные – 2 шт., мука пшеничная в. с. – 160 г, соль – 3 г, сахар – 20 г, сода – ½ ч. л., масло растительное – 1 ст. л.

Масло для жарки растительное

Масло для смазывания блинов сливочное

• Смешать молоко, кефир, растительное масло. Взбить яйца с солью и сахаром, смешать с молоком и кефиром. Смешать муку с содой, добавить в жидкую часть, взбить венчиком. Дать тесту постоять 20 минут, перед жаркой блинов взбить еще раз, жарить блины на сковороде на растительном масле с двух сторон, готовые блины смазать сливочным маслом.

Блины на ряженке

Мука пшеничная в. с. – 130 г, ряженка – 400 мл, яйцо куриное – 1 шт., растительное масло – 20 мл, сахар – 20 г, сода – 5 г, соль – 3 г

Растительное масло для жарки

Сливочное масло для смазывания блинов

• Муку просеять, всыпать в ряженку при постоянном помешивании. Яйцо взбить с сахаром и солью, добавить в тесто, перемешать, добавить масло и соду, перемешать, дать постоять 20 минут. Жарить блины на сковороде с двух сторон на растительном масле, готовые блины смазывать сливочным маслом.

Ржаные блины пресные

Для теста: мука ржаная цельнозерновая – 150 г, молоко – 250 мл, яйца куриные – 3 шт., сахар – 20 г, соль – 5 г, сода – $^1/_2$ ч. л., уксус – $^1/_2$ ч. л., масло растительное – 30 мл

Для жарки: масло растительное, репчатый лук или картошка – 1 шт., масло сливочное для смазывания блинов

• Подготовить жидкую часть: смешать яйца, молоко, соль и сахар, тщательно перемешать. Добавить непросеянную муку, перемешать, добавить растительное масло, перемешать. Загасить соду уксусом, добавить в тесто, перемешать. Для смазывания сковороды использовать половинку очищенной луковицы или картошки, наколотой на вилку и опущенной в растительное масло.

• Жарить на сковороде на растительном масле с двух сторон до готовности. Готовые блины смазывать сливочным маслом.

Блины ржаные со снетками

Молоко – 400 мл, ржаная мука – 240 г, куриные яйца – 4 шт., прессованные дрожжи – 15 г, сахарный песок – 20 г, соль – 2 г

Растительное масло для жарки

Сливочное масло для смазывания блинов

Для припека: снетки свежие – 500 г

• Растворить дрожжи в 50 мл теплого молока, дать запузыриться.

• В оставшееся теплое молоко добавить яйца, перемешать, добавить муку, сахар, соль, перемешать, добавить дрожжи, перемешать, дать подойти в теплом месте. Снетков слегка подсолить.

• Разогретую чугунную сковороду смазать маслом, положить 6–8 снетков, залить тестом, дать поджариться, перевернуть, пожарить блин со второй стороны до готовности, готовый блин смазать сливочным маслом.

Блины гречневые с припеком

Молоко – 200 мл, сливки 20 % – 200 мл, гречневая мука – 240 г, пшеничная мука – 80 г, куриные яйца – 3 шт., прессованные дрожжи – 15 г, сахарный песок – 20 г, соль – 2 г

Растительное масло для жарки

Для припека: лосось малосольный – 400 г, яйцо куриное – 4 шт., зеленый лук – 50 г

• Смешать молоко и сливки, подогреть, добавить просеянную муку и дрожжи, дать подойти. Желтки растереть с солью и сахаром, добавить в тесто, дать подойти.

• Отдельно взбить белки в стойкую пену и аккуратно лопаткой перемешать их с тестом.

• Подготовить припек: яйца сварить, очистить, порубить, лук мелко нарезать, лосось нарезать кубиком, смешать ингредиенты.

• Выпекать блины на смазанной маслом сковороде. После того как блин будет готов с одной стороны – добавить на непропеченную сторону начинку, равномерно ее распределив по поверхности блина так, чтобы она «впечаталась» в блин. После чего аккуратно перевернуть блин на другую сторону и допечь его до конца.

Пшенные блины

Пшенка – 150 г, вода для варки – 600 мл, сливки – 100 мл, сливочное масло – 50 г, яйца куриные – 3 шт.

Мука пшеничная – 300 г, молоко – 1 стакан, сахарный песок – 2 ст. л., прессованные дрожжи – 20 г, соль – 2 г, растительное масло, сливочное масло

• Пшенку тщательно промыть, залить кипятком, слить, залить водой, сварить сильно разваренную кашу, в конце варки добавить сливки и сливочное масло, соль, довести до кипения, измельчить кашу блендером, дать остыть до 30 ˚С.

• Пока каша варится, приготовить опару: в молоке растворить сахар, дрожжи, добавить две ложки муки, перемешать, дать подойти в теплом месте. Кашу остудить до комнатной температуры, добавить в нее опару и оставшуюся муку, сахар и яйца, перемешать, дать подойти тесту.

• Разогреть духовку до 180 ˚С. Чугунную сковороду смазать растительным маслом. Выпекать блины в чугунной сковороде до готовности не переворачивая, смазать готовые блины сливочным маслом, подавать со сметаной.

Блины рисовые с корицей

Мука рисовая – 120 г, молоко – 200 мл, куриные яйца – 2 шт., сода – 3 г, уксус столовый 9 % – 5 мл, сахар – 40 г, соль – 2 г, корица – 1 г

Растительное масло для жарки блинов

Сливочное масло для смазывания блинов

• Муку просеять.

• Смешать яйца, сахар и соль, взбить венчиком, добавить молоко, перемешать. Всыпать в жидкую основу муку, постоянно помешивая. Добавить корицу, перемешать, загасить соду уксусом, добавить в тесто, перемешать и дать постоять 10–15 минут. Жарить блины на сковороде на растительном масле с двух сторон до готовности. Готовые блины смазать сливочным маслом.

Заварные блинчики с крахмалом

Мука пшеничная – 100 г, крахмал – 100 г, молоко – 200 мл, кипяток – 200 мл, яйцо куриное – 2 шт., масло растительное – 20 мл, уксус столовый 9 % – 5 мл, сода – 3 г, сахар – 30 г, соль – 3 г

Для жарки и смазывания: масло топленое или сливочное

• Муку просеять. Яйца взбить с сахаром и солью, добавить молоко, перемешать. Добавить муку, крахмал, масло, перемешать. Влить кипяток, перемешать, оставить тесто на 15

минут. Перед началом жарки загасить соду уксусом, добавить в тесто, перемешать и сразу жарить на сковороде на топленом масле с двух сторон до готовности.

Постные блинчики с манкой

Манка – 200 г, мука пшеничная – 100 г, муки, дрожжи прессованные – 10 г, сахар – 10 г, соль – 3 г, сода – 3 г, уксус столовый 9 % – 5 мл, теплая вода – 550 мл

• Дрожжи и сахар растворить в 50 мл теплой воды, подождать появления пузыриков. Смешать манку, просеянную муку, соль. Добавить воду и дрожжи, замесить тесто, загасить соду уксусом, добавить в тесто, перемешать, дать тесту настояться 15–20 минут, перед жаркой блинчиков еще раз перемешать тесто. Жарить блинчики на сковороде на растительном масле с двух сторон до готовности.

Блины пшеничные с картошкой

Молоко теплое (около 40 °С) – 450 мл, картошка сырая – 1 шт. (около 100 г), мука пшеничная в. с. – 250 г, яйцо куриное – 1 шт., сахар – 30 г, соль – 5 г, дрожжи прессованные – 10 г, масло растительное – 30 мл

Растительное масло для жарки

Сливочное масло для смазывания блинов

• В молоке развести дрожжи, подождать, пока не появятся пузырьки.

• Смешать просеянную муку, сахар, соль.

• Картошку натереть на мелкой терке, добавить молоко и растительное масло, перемешать. Добавить муку при постоянном помешивании, накрыть пленкой, оставить тесто в теплом месте на 30 минут. Перед жаркой тесто перемешать. Разогреть сковороду с растительным маслом, вылить тесто на сковороду, распределить равномерно половником. Жарить с двух сторон до готовности. Готовые блины смазывать сливочным маслом.

Полбяные блинчики с грибами

Для теста: полбяная мука – 1 стакан, пшеничная мука в. с. – 1 стакан, вода газированная – 2 стакана, растительное масло – 2 ст. л., сахар – 1 ч. л., соль – $^1/_2$ ч. л.

Для начинки: шампиньоны, или вешенки, или вареные лесные грибы – 400 г, репчатый лук – 1 шт., растительное масло – 40 мл, соль

• Смешать просеянную муку с солью и сахаром. В воду добавить муку при непрерывном помешивании, замесить тесто, добавить растительное масло, перемешать.

• Жарить блинчики с двух сторон на растительном масле до готовности.

Блины дрожжевые на картофельном отваре

Отвар картофельный – $^1/_2$ л, мука пшеничная в. с. – 180 г, дрожжи прессованные – 15 г, масло растительное – 20 мл, сода – 5 г, уксус столовый 9 % – 5 мл, сахар – 10 г, соль – 3 г

Масло растительное для жарки

• В стакане картофельного отвара развести дрожжи с сахаром, подождать, когда появятся пузырьки. Соединить с оставшимся отваром. Муку просеять, добавить соль, всыпать в отвар, перемешать, добавить масло и гашеную соду, перемешать, дать постоять 20 минут, жарить блины на сковороде на растительном масле с двух сторон.

Блинчики с курицей и сыром

Блинчики: молоко – 500 мл, яйцо – 4 шт., масло сливочное – 30 г, масло растительное – 20 мл, сахар – 20 г, мука пшеничная в. с. – 150 г

Масло растительное для жарки

Начинка: куриный фарш – 400 г, растительное масло – 30 мл, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное для жарки, сыр твердый – 100 г

• Приготовить блинчики: сливочное масло растопить. Молоко нагреть до 30 °С. Смешать яйца, сахар, соль, сливочное масло, взбить венчиком. Налить теплое молоко, взбить венчиком.

• Добавить муку, перемешать. Добавить растительное масло и перемешать. Жарить блины с двух сторон на растительном масле до готовности.

• Приготовить начинку: репчатый лук нарезать мелким кубиком, обжарить вместе с фаршем на растительном масле, охладить. Сыр натереть на крупной терке, смешать с фаршем.

• Полученной смесью начинить блинчики, быстро обжарить их перед подачей на сливочном масле.

• Подавать со сметаной.

Блинчики с рыбной начинкой

Для теста: мука пшеничная высшего сорта – 2 стакана, газированная вода – 2 стакана, сахарный песок – 2 ст. л., соль – 1/2 ч. л., растительное масло – 3 ст. л.

Для начинки: филе лосося, форели или судака без кожи и костей – 500 г, репчатый лук – 1 шт., растительное масло, соль, перец

• Рыбу и репчатый лук нарезать мелким кубиком, обжарить на растительном масле до готовности, посолить и поперчить по вкусу.

• Приготовить блинчики: муку просеять через сито, смешать с сахаром и солью. Влить половину объема воды и замешать однородное тесто. Добавить вторую половину воды, перемешать, добавить растительное масло и хорошенько взбить тесто венчиком или миксером. Пожарить блины на сковороде с двух сторон.

• В блины положить рыбную начинку, свернуть трубочкой, конвертиком или треугольниками, подавать горячими.

• Вместо жареной рыбной начинки можно использовать холодный малосольный лосось или рыбную икру. В таком случае нужно в теплые блины завернуть начинку и подавать, не разогревая.

Пышные оладьи на кефире, ТРИ варианта

Мука пшеничная в. с. – 230 г, кефир – 250 мл, яйцо – 1 шт., сахар – 80 г, соль – 3 г, сода – 1/2 ч. л., уксус 9 % – 1/2 ч. л.

Масло растительное для жарки – 300 мл

Масло сливочное для смазывания оладий

Варианты:

1. С куркумой. Развести чайную ложку куркумы в столовой ложке растительного масла, вмешать куркуму в тесто. Получатся полезные оладушки с красным оттенком.

2. С яблоком. Яблоко натереть на крупной терке, добавить в тесто, перемешать. С яблоком можно вмешать в тесто молотую корицу, кардамон, мускатный орех, ваниль (на ваш выбор).

3. С тыквой. Вмешать в тесто тыквенное пюре или тыкву, натертую на терке. Из пряностей также подойдут корица, молотая гвоздика, кардамон.

• Яйца взбить с сахаром и солью, соединить с кефиром, перемешать.

• Добавить просеянную пшеничную муку, замесить тесто, добавить соду, загашенную уксусом, перемешать, дать постоять тесту 15 минут.

• Чтобы оладьи были пышными, их нужно жарить в большом количестве масла (по-старинному – «пряжить»). В глубокую сковороду налить 300 мл масла, разогреть до 120–130 °С, жарить оладьи с двух сторон до готовности.

• Такие оладьи получаются пышными, но вредными из-за большого количества масла. Чтобы оладьи были не такими вредными, можно подать их, как блины, с малым количеством масла. Оладьи получатся в два раза тоньше, но зато более полезными.

• Для этого нужно: пожарить оладьи на сковороде, смазанной растительным маслом, на каждый оладушек положить кусочек сливочного масла.

• По желанию можно посыпать оладьи сахарной пудрой.

Морковно-тыквенные оладьи

Морковь – 100 г, тыква очищенная – 100 г, мука пшеничная – 150 г, манка – 50 г, вода – 200 мл, сахар 50 г, корица – по вкусу, соль – 1 щепотка, сода – $^1/_2$ ч. л., уксус 9 % – $^1/_2$ ч. л., растительное масло – 80 мл

• Из воды, сахара и манки сварить сладкую кашу. Морковь и тыкву натереть на терке, сварить в воде до размягчения, воду слить, морковь и тыкву измельчить блендером, добавить соль и корицу. Смешать морковь, тыкву, муку и манную кашу, 30 мл растительного масла, соду и уксус, тщательно перемешать. Если надо, добавить сахар по вкусу.

Жарить оладьи на растительном масле с двух сторон до готовности.

Овсяные оладьи на кефире

Мука овсяная – 450 г, кефир – 500 мл, яйцо куриное – 2 шт., сахар – 30 г, соль – 5 г, сода – $^1/_2$ ч. л., масло растительное для жарки

• Яйца взбить венчиком, добавить кефир, соль и сахар, перемешать. Всыпать непросеянную муку при непрерывном помешивании. Добавить соду, перемешать, оставить тесто на 15

минут. Жарить оладьи на сковороде на растительном масле с двух сторон до готовности. Подавать с медом, вареньем, сметаной.

Пшеничные оладьи

Кефир – 250 мл, мука пшеничная – 200 г, яйца – 2 шт., сахарный песок – 2 ст. л., соль

Растительное масло для жарки

Сливочное масло – 30 г

Варенье или джем – 100 г

• Яйца взбить с сахаром и солью, соединить с кефиром, перемешать.

• Добавить просеянную пшеничную муку, замесить тесто.

• Пожарить оладьи на сковороде на растительном масле, на каждый оладушек положить кусочек сливочного масла, подать с вареньем или джемом.

Постные блинчики на рисовом или картофельном отваре

Мука пшеничная – 140 г, рисовый отвар – 300 мл, растительное масло – 40 мл, сахар – 1 ч. л., соль – $^1/_2$ ч. л.

• Муку просеять. Смешать рисовый отвар с маслом, солью и сахаром, перемешать венчиком. Всыпать муку, замесить тесто. Жарить блинчики нужного вам размера на растительном масле на сковороде с двух сторон до готовности.

ТУ´жики

(Оладьи на рассоле)

Мука пшеничная в. с. – 270 г, огуречный рассол – 300 мл, масло растительное – 20 мл, сахар – 40 г, сода – $^1/_2$ ч. л., соль – по вкусу

Растительное масло для жарки

• Муку просеять. Смешать в глубокой миске муку, сахар. Влить рассол и масло, замесить тесто, добавить соль по вкусу и соду, перемешать. Оставить тесто на 20 минут. Перемешать тесто, жарить оладьи с двух сторон на сковороде на растительном масле до готовности.

Оладьи из гречки с салом

Гречка – 150 г, сало соленое – 200 г, репчатый лук – 1 шт., яйцо – 2 шт., мука пшеничная в. с. – 40 г, растительное масло – 50 мл

• Из гречки сварить вязкую кашу, охладить до 30–38 °С, добавить яйца и муку, перемешать. Сало нарезать кубиком, обжарить на сильном огне, добавить в гречку, перемешать. Жарить оладьи на сковороде с двух сторон до румяной корочки, подавать со сметаной.

Оладьи из кабачков с сыром

Кабачок молодой – 1 шт., кефир – 200 мл, яйца – 2 шт., сыр твердый – 100 г, мука пшеничная в. с. – 200 г, укроп – 20 г, чеснок – 1 зубчик, растительное масло – 50 мл, сахар – 5 г, соль

Растительное масло для жарки

• Сыр натереть на крупной терке.

• Укроп и чеснок мелко порубить. Кабачок натереть на крупной терке, посолить, дать стечь воде, добавить кефир, перемешать, добавить сыр, укроп и чеснок, яйца, перемешать. Добавить просеянную муку, замесить тесто, дать тесту постоять 20 минут, перемешать. Жарить оладьи на растительном масле с двух сторон до готовности. Подавать со сметаной.

Оладьи из кабачков постные

Кабачок молодой – 1 шт., газированная вода несладкая – 100 мл, мука пшеничная в. с. – 150 г, карри или куркума – 2 г, масло растительное – 20 мл, сахар – 5 г, соль

Растительное масло для жарки

• Натереть кабачок на крупной терке, посолить, подождать, пока выделится вода. Добавить газированную воду, масло, соль, сахар, специи, перемешать. Просеять муку, всыпать в кабачки, замесить тесто, дать постоять тесту 20 минут, перемешать. Жарить оладьи с двух сторон до готовности на растительном масле. Постные оладьи можно подать с кабачковой или баклажановой икрой.

Оладьи из кабачков с сыром

Кабачок – 1 шт., яйцо куриное – 2 шт., сыр твердый – 100 г, мука пшеничная – 100 г, укроп – 10 г, растительное масло, перец

черный молотый, соль

• Сыр натереть на терке. Укроп мелко порубить.

• Кабачок очистить от кожицы и натереть на крупной терке, посолить, дать постоять 30 минут и слить воду, поперчить, перемешать, добавить сыр, укроп, яйцо, перемешать.

• Добавить муку, замесить тесто.

• Жарить оладьи на растительном масле с двух сторон до готовности.

• Подавать со сметаной.

Постные оладьи с тыквой

Мука пшеничная – 2 стакана, вода газированная – 1 стакан, тыква очищенная – 100 г, корица – 1 щепотка, куркума – 1 щепотка, сахар – 1 ст. л., растительное масло, ягодное варенье (джем) – 50 г

• Очищенную тыкву натереть на крупной терке, добавить сахар, корицу и куркуму, перемешать.

• Из муки и газированной воды замесить тесто, добавить в него немного растительного масла и тыкву, перемешать.

• Жарить оладьи на растительном масле с двух сторон до готовности.

• Подать с ягодным вареньем.

Тыквенные оладьи с творожным сыром

Тыква – 350 г, сыр творожный – 100 г, мука пшеничная в. с. – 100 г, яйцо – 2 шт., сахар – 50 г, соль – 3 г, масло растительное – 50 мл, масло сливочное – 50 г

Для подачи: апельсиновый джем

• Тыкву очистить, нарезать произвольно, посыпать сахаром, запечь в духовке до размягчения. Готовую тыкву измельчить блендером, охладить тыквенное пюре.

• Яйца, соль, сахар взбить, добавить муку и перемешать с тыквенным пюре и творожным сыром. Из готовой массы жарить оладьи на сковороде на смеси растительного и сливочного масла, подавать с апельсиновым джемом.

Миндальные сырники

Творог 9 % – 300 г, миндальная мука – 80 г, миндаль

очищенный – 100 г, яйцо куриное – 1 шт., сахар – 20 г, ванилин – 1 щепотка, соль – 1 щепотка

Растительное масло для жарки – 50 мл, мука пшеничная в. с. Для панировки – 200 г

• Миндаль поджарить на сухой сковороде, измельчить блендером или порубить ножом.

• Творог протереть через сито или измельчить блендером. Добавить яйцо, орехи, сахар, соль, муку, перемешать. Сформировать сырники, обвалять в муке, убрать на 10 минут в морозилку, чтобы масса схватилась. Обжарить сырники с двух сторон на растительном масле до золотистой корочки.

• Довести до готовности в духовке – 6–7 минут при 180 ˚С.

Морковные сырники

Творог 9 % жирности – 300 г, морковь – 500 г, яйцо куриное – 1 шт., мука пшеничная в. с. – 70 г, сахар – 50 г, соль – 2 г, масло растительное – 50 мл

• Морковь очистить, натереть на мелкой терке, сварить до размягчения, откинуть на дуршлаг, измельчить блендером, дать остыть. Творог взбить венчиком с сахаром и солью, смешать с морковью и яйцом. Добавить муку, перемешать. Сформировать сырники и обжарить на сковородке с двух сторон. Подавать со сметаной.

Сырники с ягодами

Творог – 500 г, яйца – 2 шт., сахар – по вкусу, замороженная черника – 200 г, манка – 100 г, мука пшеничная в. с. – 100 г, растительное масло – 50 мл

Сметана или сгущенное молоко для подачи сырников.

• Творог протереть через сито, смешать с яйцом, сахаром и манкой, тщательно перемешать, дать постоять 20 минут, чтобы манка набухла. Ягоды разморозить, откинуть на дуршлаг, дать стечь соку. Из творожной массы скатать шарики, в середину каждого вложить несколько ягод, из шариков сформировать биточки так, чтобы ягоды оставались в середине. Обвалять сырники в муке, обжарить на растительном масле с двух сторон. Довести до готовности в духовке: 10 минут при 160 ˚С. Подавать со сметаной или сгущенкой.

Творожная запеканка с вишней

Творог 9 % жирности – 500 г, яйца куриные – 4 шт., манка – 50 г, сметана 20 % – 100 г, мука рисовая или пшеничная – 15 г, сахар – 100 г, ванилин – 1 г

Для начинки: вишня без косточки замороженная – 400 г, сахар – 100 г, крахмал – 40 г

Для формы: сливочное масло – 30 г, сухари панировочные – 20 г

• Протереть творог через мелкое сито или измельчить блендером. Отделить желтки от белков. Желтки с сахаром и ванилью перемешать венчиком. Смешать манку со сметаной и убрать на 30 минут под пленку в теплое место, чтобы крупа разбухла. Соединить все ингредиенты и хорошо вымесить в однородную массу.

• Смазать стенки и дно формы сливочным маслом и обсыпать сухарями.

• Выложить половину творожной массы в форму, разровнять, выложить вишневую начинку, сверху второй слой творога.

• Запекать 40 минут при 160 °С.

Творожник с изюмом

Творог 9 % жирности – 500 г, манка – 50 г, яйца куриные – 4 шт., сахар – 60 г, хлеб белый пшеничный – 200 г, молоко – 200 мл, изюм – 100 г, сметана 15 % жирности – 100 г, сливочное масло – 30 г, сухари панировочные – 20 г, ванилин – 1 щепотка, соль – 5 г

• Изюм обдать кипятком и обсушить на полотенце.

• Яичные белки отделить от желтков и взбить с половиной сахара до белой пены. Творог взбить миксером или измельчить блендером и смешать с белками, солью, манкой, изюмом. Форму смазать маслом, посыпать панировочными сухарями.

• Хлеб нарезать ломтиками. Молоко смешать с оставшимся сахаром и вымочить в нем хлеб. Затем 4 ломтика хлеба выложить на дно формы, на них выложить творожную массу и накрыть оставшимися ломтиками хлеба.

• Сверху творожник смазать сметаной и выпекать в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 40 минут.

Блюда на праздники

Блюда на рождество и святки

Рождественская трапеза боярина Б. И. Морозова, XVII век

Декабря въ 25 день. Роспись кушанью.

Окорокъ. Лобъ подъ хрѣномъ. Косякъ буженины. Квашенина (зачерк. полотки гусиные). Тетеревъ под сливы (зачерк. да языки соленые). Рябъ подъ лимоны. Поросенокъ подъ хрѣномъ. Гусь подъ огурцами. Говядина подъ огурцами. Куря подъ лимоны. Ноги свиные подъ чеснокомъ. Печенца говяжья. Свинина окрашиваная подъ лукомъ. Тетеревъ моховой подъ сѣрымъ зваромъ. Гусь жаркой. Куря Индѣйское (зачерк. языкъ жаркой). Утка жаркая. Куря жаркое. Часть жаркая говядины. Плечо баранье жаркое. Почки жаркіе. Бокъ жаркой съ кашею. Поросенокъ жаркой. Печень жаркая. Легкое жаркое. Калья с лимоны. Пирогъ росольной. Шти богатые. Пирогъ круглой. Каша съ куремъ. Коровай ятцкой. Куря въ лапшѣ. Осердье. Пироги кислые. Куря шесное. Налитки. Штики говяжьи кислые. Аладьи съ сахаромъ. Говядина шесная. Пироги долгіе. Желудокъ. Сырники съ сыромъ. Кишки. Караси. Полосы свиные. Баранина росольная, грудинка или памятная часть. Голова баранья въ ухѣ.

Рождественская трапеза в семье купца С. И. Шмелева, XIX век

В кухне на полу рогожи, пылает печь. Теплится лампадка. На лавке, в окоренке оттаивает поросенок, весь в морщинках, индюшка серебрится от морозца. И непременно загляну за печку, где плита: стоит?.. Только под Рождество бывает. Огромная, во всю плиту, – свинья! Ноги у ней подрублены, стоит на четырех култышках, рылом в кухню. Только сейчас втащили, – блестит морозцем, уши не обвисли. Мне радостно и жутко: в глазах намерзло, сквозь беловатые ресницы смотрит… Кучер говорил: «Велено их есть на Рождество, за наказание! Не давала спать Младенцу, все хрюкала. Потому и называется – свинья! Он ее хотел погладить, а она, свинья, щетинкой Ему ручку уколола!» Смотрю я долго. В черном рыле – оскаленные зубки, «пятак», как плошка. А вдруг соскочит и загрызет?.. Как-то она загромыхала ночью, напугала.

И в доме – Рождество. Пахнет натертыми полами, мастикой, елкой. Лампы не горят, а все лампадки. Печки трещат-пылают. Тихий свет, святой. В холодном зале таинственно темнеет елка, еще пустая, – другая, чем на рынке. За ней чуть брезжит алый огонек лампадки, – звездочки, в лесу как будто…

Широкая печь пылает. Какие запахи! Пахнет мясными пирогами, жирными щами со свининой, гусем и поросенком с кашей… – после поста так сладко. Это густые запахи Рождества, домашние. Священные… Едят горячую солонину с огурцами, свинину со сметанным хреном, лапшу с гусиными потрохами и рассольник, жареного гуся с мочеными яблоками, поросенка с кашей, драчену на черных сковородах и блинчики с клюквенным вареньем…

И. С. Шмелев «Лето Господне»

Холодные закуски

Рыбный студень с клюквой

Судак тушка – 2 кг, вода – 4 л, свежая или замороженная клюква – 100 г, репчатый лук – 1 шт., морковь – 1 шт., корень петрушки или сельдерея – 1 шт., укроп – 50 г, душистый перец горошком – 6–8 шт., лавровый лист – 3 шт., соль

• Рыбу выпотрошить, удалить жабры, но не чистить. Разрезать тушки на куски, чтобы они поместились в кастрюлю. Залить рыбу холодной водой, поставить на огонь. Лук, морковь и белые коренья промыть, очистить, разрезать вдоль на 3–4 части, обжечь на конфорке. Клюкву перебрать, удалив мусор и поврежденные ягоды. Обдать кипятком. У укропа отрезать стебли, положить их в бульон вместе с луком, морковью и белыми кореньями. Когда бульон закипит, снять с него пенку. Варить на очень слабом огне 2 часа. В конце варки бульон посолить. Листья укропа мелко порубить. Готовый бульон процедить через марлю или сито. У сваренной рыбы отделить мякоть от кожи и костей, мякоть разобрать руками на волокна. В квадратный эмалированный лоток выложить мякоть рыбы, равномерно посыпать ее клюквой и зеленью, залить бульоном так, чтобы он покрыл рыбу на 1–2 см. Убрать студень в холодное место (+3–8 °С) и держать там, пока он не застынет. Хранить студень в холодильнике. Подавать с

хреном или горчицей.

Заливное с осетриной

Заливное отличается от студня тем, что имеет более прозрачный бульон, а рыбу нарезают ровными одинаковыми квадратными или прямоугольными кусочками. Для придания бульону прозрачности раньше использовали специальную оттяжку из черной икры, смешанной с дробленым льдом: ее опускали в кипящий бульон, она вбирала в себя свернувшийся белок и лишние фракции, а затем массу вылавливали шумовкой и выбрасывали. Альтернативой может служить сырой куриный белок. Но, поскольку блюдо у нас постное, а черную икру вряд ли сегодня кто-то будет использовать таким образом, просто процедим бульон через двойной слой марли. Заливное, как и студень, мы приготовим без желатина. Из рыб семейства осетровых лучшее желе получается из стерляди и бестера (гибрид белуги и стерляди), но можно использовать любую рыбу осетровых пород.

Осетрина (потрошеная) – 1 кг, вода – 3 л, репчатый лук – 2 шт., маслины без косточек – 6–8 шт., петрушка – 50 г, лимон – 1 шт., душистый перец горошком – 6–8 шт., лавровый лист – 3 шт., соль

• Осетрину тщательно промыть, но не чистить. Если это целая тушка – удалить жабры. Залить рыбу холодной водой, поставить на огонь. Репчатый лук очистить, обжечь на конфорке, положить в бульон. Довести его до кипения. Варить на слабом огне 2 часа. У лимона срезать ножом кожуру, разрезать лимон на дольки, удалить косточки и срезать перегородки так, чтобы осталась чистая мякоть. Каждую дольку разрезать пополам. Оливки нарезать поперек колечками. Листочки петрушки срезать со стеблей и оставить целыми. Бульон в конце варки посолить, процедить через двойной слой марли. Бульон для заливного должен получиться прозрачным. Вареную рыбу очистить, охладить, нарезать одинаковыми прямоугольными или квадратными кусками толщиной не более 5 мм. В квадратный эмалированный или стеклянный лоток уложить рядами куски рыбы, украсить каждый колечком оливки, лимоном и листочком зелени, залить бульоном так, чтобы он покрыл куски рыбы на 5 мм. Убрать заливное в холодное место (+3–8 °С) и держать там, пока оно не застынет. Хранить заливное в холодильнике. Подавать с хреном или горчицей.

Винегрет по рецепту XIX века

Мякоть баранины – 500 г, сельдь пряного посола – 2 шт., свекла – 3 шт., картошка – 4 шт., соленые огурцы – 4 шт., укроп – 10 г, кресс-салат – 1–2 пучка, перец черный молотый, соль

Для соуса: горчица – 100 г, оливковое масло – 150 мл, сок 1 лимона, каперсы – 50 г

• Баранину натереть солью и перцем, запечь в духовке до готовности, охладить, нарезать небольшими ломтиками.

• Сельдей разделать на чистое филе без костей, нарезать ломтиками. Свеклу и картофель отварить «в мундире», очистить, нарезать ломтиками.

• Для соуса из лимона отжать сок, каперсы мелко порубить. В горчицу добавить лимонный сок, перемешать. Интенсивно взбивая смесь венчиком, тонкой струйкой вливать оливковое масло, чтобы соус получился однородным. В салатник выложить слой картофеля, затем слой мяса, затем слой свеклы, сверху слой сельди. Полить соусом. Уложить таким образом винегрет слоями в форме пирамиды, поливая каждый слой соусом. Убрать готовый винегрет в холодильник на 1 час. Перед подачей украсить винегрет кресс-салатом и укропом.

Разварная стерлядь

Стерлядь – 1–1,5 кг, репчатый лук – 3 шт., корень петрушки или сельдерея – 1 шт., фенхель – 1 шт., укроп – 1 пучок, лавровый лист – 3 шт., душистый перец горошком – 8–10 шт., соль

Для соуса: тертый хрен – 100 г, яблочный или белый винный уксус – 50 мл

• Сварить бульон из воды, подпеченного репчатого лука, моркови, белых кореньев, фенхеля, укропа (несколько веточек отложить для украшения), соли и специй. Подготовленную рыбу опустить в кипящий бульон целиком, довести его до кипения. Варить рыбу на слабом огне 20–30 минут. Кастрюлю снять с огня и охладить рыбу в этом же бульоне. Для соуса смешать тертый хрен с уксусом, охладить до +5–7 °С. Охлажденную рыбу переложить на рыбное блюдо, осторожно снять кожу, начав сверху со спины и подрезав ножом у брюха. Оставшийся укроп порубить и посыпать им рыбу. Подать с соусом.

Заливной поросенок

Молочный поросенок – 1 шт. (около 3 кг), желатин – 80 г, морковь – 3 шт., репчатый лук – 2 шт., соленые огурцы – 3 шт., петрушка – 50 г, яйца – 5 шт., лимон – 1 шт., чеснок 3–4 зубчика, душистый перец горошком – 6–8 шт., лавровый лист – 3 шт., маслины – 2 шт., черный молотый перец, соль

• У выпотрошенного поросенка отрубить ноги по коленный сустав. Используя разрез в брюшине, осторожно вырезать кости так, чтобы не повредить кожу. Обсушить поросенка полотенцем, натереть смесью чеснока с солью. Тушку поросенка завернуть в марлю, залить 6 л воды, варить 30 минут. Добавить лавровый лист, душистый перец и варить еще 10 минут. Одновременно ножки и кости поросенка положить в другую кастрюлю и залить 3 л холодной воды. Добавить лук, морковь и стебли петрушки (листочки петрушки оставить целыми для украшения). Варить кости 30 минут, затем морковь вынуть (она будет нужна для украшения), а кости варить еще 30–40 минут. Желатин залить небольшим количеством холодной воды и оставить набухать. Яйца сварить, очистить, нарезать кружочками. Соленые огурцы очистить от кожицы и нарезать кружочками. С лимона срезать кожуру, мякоть нарезать кружочками, вынуть косточки. Вареную морковь нарезать кружочками или звездочками. Готового поросенка осторожно вынуть, развернуть марлю, поросенка охладить. Оба бульона соединить, процедить через двойной слой марли. Если бульон мутный, осветлить его: влить в кипящий бульон сырой куриный белок, затем вынуть его и выбросить, бульон процедить еще раз. Добавить в бульон желатин, прогреть, чтобы желатин растворился в бульоне. Если нужно, бульон подсолить. Уложить поросенка в центр большого глубокого блюда. Вместо глаз вставить маслины. Аккуратно облить поросенка бульоном с желатином так, чтобы бульон не выходил за края блюда. Обложить поросенка украшением из моркови, огурцов и лимонов и листочками петрушки. Дать желатину слегка застыть, чтобы украшение не сместилось при переносе блюда в холод. Когда желатин схватится, убрать блюдо в холодильник или холодное место с температурой +3–7 °С и оставить до полного застывания. Подавать с хреном или горчицей.

Домашняя колбаса

Свиная или баранья кишка – 2 м, мякоть свинины (шея или окорок) – 800 г, мякоть говядины (толстый край или часть задней ноги) – 800 г, острый свиной шпик – 200 г, репчатый лук – 3 шт.,

чеснок – 3 зубчика, растительное масло, молотый мускатный орех, соль

• Свиную или баранью кишку замочить в холодной воде с добавлением столового 9 % уксуса (на 1 л воды 100 мл уксуса). Держать кишку в воде с уксусом до тех пор, пока не придет время заполнять ее фаршем. Это сделает ее более эластичной. Репчатый лук очистить, разрезать на четыре части. Чеснок очистить и мелко порубить. Свинину и говядину нарезать небольшими кусками, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой вместе с репчатым луком и чесноком. Свиной шпик нарезать мелкими кубиками. Смешать шпик с фаршем, посолить, добавить по вкусу молотый мускатный орех. Фарш еще раз тщательно перемешать, следя за тем, чтобы шпик и специи равномерно распределились в фарше. Плотно набить кишку фаршем. Концы кишки перевязать шпагатом или ниткой. Колбасу выдержать в холодильнике от 3 до 5 часов. Перед жаркой колбасу проткнуть в нескольких местах иглой. Это делается для того, чтобы во время жарки оболочка не лопнула. Колбасу жарить с двух сторон на растительном масле на сковороде и довести до готовности в духовке, разогретой до 180 °С. Это займет около 30 минут. Во время запекания периодически поливать колбасу выделившимся жиром. Готовую колбасу подавать горячей с горчицей.

Паштет из зайца

Мясо зайца без кости – 1 кг (если тушка с костью, то 2 кг), репчатый лук – 4 шт., морковь – 2 шт., корень петрушки – 2 шт., сметана – 100 мл, топленое масло – 300 г, соль, черный перец молотый, мускатный орех

Свежая зелень – по вкусу

• Очистить овощи. Измельчить лук. Морковь натереть на крупной терке. Зайца освободить от костей.

• Разогреть сковороду с частью топленого масла и пассеровать лук с морковью до мягкости.

• Тушить зайца в воде с добавлением сметаны и корня петрушки до полного размягчения. Готового зайца откинуть на дуршлаг, выложить на сковороду и обжарить на топленом масле. Добавить лук и морковь, перемешать.

• Мясо и овощи дважды прокрутить через мясорубку с мелкой решеткой. Консистенцию паштета регулируйте количеством масла. Готовый паштет убрать в холодильник до полного охлаждения.

Буженина

Свиной окорок без кости – 2 кг, чеснок – 1 головка, молотый душистый перец – 10 г, тмин – 10 г, молотый кориандр – 10 г, крупная соль – 40 г

• Чеснок очистить, зубчики нарезать пластинками. Соль и специи перемешать.

• Наружный слой сала у окорока неглубоко надрезать «решеткой». Острым и тонким ножом проколоть окорок в нескольких местах на глубину 2–3 см, вложить в каждый прокол ломтик чеснока. Окорок сверху натереть смесью соли и пряностей, оставить мариноваться в холодильнике на 8–12 часов. Окорок обжарить со всех сторон на раскаленной сковороде до образования румяной корочки. Плотно завернуть окорок в фольгу и запекать в духовке 1–1,5 часа при температуре 180 °С. Готовому окороку дать остыть до комнатной температуры, затем переложить его в лоток и убрать в холодильник. Желательно подержать буженину в холодильнике 8–10 часов. Подавать буженину охлажденной с хреном или горчицей.

Ветчина

Свиной карбонат – 2 кг, душистый перец горошком – 10 г, гвоздика – 5–6 шт., лавровый лист – 4 шт., соль – 150 г

• Приготовить рассол. Для этого в 3 литра кипящей воды высыпать соль, перец, гвоздику, лавровый лист. Охладить рассол до комнатной температуры, поместить в него свиной карбонат на 24 часа. Просолившееся мясо плотно перевязать бечевкой или натянуть на него специальную пищевую сеточку. Плотно завернуть мясо в пищевую пленку или поместить в рукав для запекания. Варить подготовленное мясо нужно в большой кастрюле на слабом огне в течение 2 часов. Чтобы мясо не всплывало, его необходимо прижать гнетом. Готовое мясо вынуть из кастрюли, охладить до комнатной температуры, убрать в холодильник. Подавать ветчину охлажденной с хреном или горчицей.

Первые и вторые блюда

Супы

Похлебка из баранины с картошкой и кореньями

(Рецепт для русской печи или духовки)

Баранина (реберная часть с косточками) – 700 г, вода – 3 л, картошка – 5 шт., репа – 1 шт., корень пастернака – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., чеснок – 3 зубчика, укроп – 30 г, лавровый лист – 3 шт., молотый черный перец, душистый перец горошком, соль

• Баранину промыть в холодной воде, разрубить на порционные куски с косточками. Картошку, лук и коренья нарезать средним кубиком. В чугунок или утятницу положить мясо, овощи и коренья, залить водой, добавить лавровый лист и душистый перец, накрыть крышкой, поставить в русскую печь на вольный дух на 2 часа или в духовку, разогретую до 200 ˚С, на 30 минут, затем убавить температуру до 150 ˚С и томить еще 1,5 часа.

• Укроп и чеснок мелко порубить, положить в похлебку при подаче.

Щи богатые с грибами

(Рецепт для русской печи или духовки)

Говядина (голяшка с мякотью) – 700 г, домашняя ветчина – 300 г, вода – 3 л, квашеная капуста – 500 г, сушеные белые грибы – 50 г, репчатый лук – 2 шт., морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., зеленый лук – 30 г, укроп – 20 г, душистый перец горошком, лавровый лист, соль

• Сушеные грибы промыть холодной водой и замочить на ночь. Перед приготовлением промыть, нарезать ломтиками. Овощи и коренья очистить, нарезать соломкой. Ветчину нарезать средним кубиком. В чугунок или утятницу положить квашеную капусту с небольшим количеством рассола, мясо, ветчину, грибы, овощи и коренья. Залить водой, добавить лавровый лист и душистый перец, накрыть крышкой, поставить в русскую печь на вольный дух на 2 часа или в духовку, разогретую до 200 ˚С, на 30 минут, затем убавить температуру до 150 ˚С и томить еще 1,5 часа. Зеленый лук и укроп мелко порубить. При подаче положить в щи. Отдельно подать сметану.

Лапша домашняя куриная с потрошками

Курица – 1 кг, куриные потрошки (печень, сердце, шейка, желудок) – 200 г, домашняя лапша – 200 г, репчатый лук – 2 шт., морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., топленое масло – 100 г,

лавровый лист – 3 шт., укроп – 30 г, молотый черный перец, соль

• Курицу разрубить на крупные куски, залить 5 л холодной воды, довести до кипения, уменьшить нагрев. Варить на слабом огне 40 минут, постоянно снимая пену. Куриные потрошки очистить от жил и поджарить на топленом масле. Лук, морковь, корень петрушки нарезать соломкой, спассеровать на топленом масле. В куриный бульон положить потрошки и пассеровку, довести до кипения. Добавить лапшу, соль и специи, варить 3–5 минут, следя за тем, чтобы лапша не переварилась. При подаче посыпать рубленым укропом.

Вторые блюда

Бараний сальник в горшочке

Часть бараньего сальника – 200 г, гречка – 100 г, репчатый лук – 1 шт., яйца куриные – 2 шт., топленое масло, перец черный молотый, соль

• Сварить гречневую кашу. Сварить яйца, порубить. Репчатый лук нарезать кубиками, обжарить на масле. Добавить кашу и яйца, посолить, поперчить, перемешать. Керамический горшок выстелить изнутри сальником, положить внутрь гречку с луком и яйцами, накрыть краями сальника. Запекать 40 минут в духовке, разогретой до 160 °С. Готовый сальник подавать в горшочке.

Гусь с яблоками

Гусь – 2–3 кг, кисло-сладкие зеленые яблоки (мелкие) – 6 шт., мед – 250 г, толченый тмин – 2 ч. л., молотый черный перец, соль

• У яблок удалить сердцевину с семенами, но от кожицы не очищать. Потрошеного гуся натереть солью, перцем и тмином снаружи и внутри. Подготовленные яблоки вложить внутрь гуся, брюшину зашить. Гуся обмазать медом, уложить на смазанный маслом противень спинкой вниз. Жарить 15–20 минут в духовке, разогретой до 180 °С, пока гусь не зарумянится, после чего уменьшить нагрев до 120 °С и запекать 1–1,5 часа, периодически поливая гуся выделившимся соком. Подавать гуся целиком, удалив нитки и обложив яблоками, или нарезать порционными кусками и к каждому положить яблоко из начинки.

Жареные ребрышки ягненка

Ребрышки ягненка – 500 г, чеснок – 3–4 зубчика, топленое масло – 80 г, чабрец, укроп, молотый душистый перец, соль

• Ребрышки зачистить от жил. Чеснок очистить. Из соли, специй, чеснока и растительного масла приготовить маринад. Обмазать им ребрышки, оставить на 30 минут. Обжарить ребрышки на сковороде, переложить их на противень. Запекать 10 минут в духовке, разогретой до 170 °С. Подавать ребрышки целиком или нарезанными на большом блюде, украсив свежей зеленью.

Телячьи ножки под соусом

Телячьи ножки – 2 шт., морковь – 2 шт., корень сельдерея – 1 шт., репчатый лук – 2 шт., чеснок – 1 головка, лавровый лист – 6 шт., душистый перец горошком – 8–10 шт., укроп – 30 г

Для соуса: замороженные белые грибы – 100 г, репчатый лук – 2 шт., сметана – 500 мл, топленое масло – 80 г, перец черный молотый, соль

• Воду вскипятить в глубокой кастрюле, положить морковь, сельдерей, репчатый лук, чеснок, соль, специи, стебли укропа. Положить в кипящий отвар телячьи ножки, варить до размягчения около 1 часа. Для соуса репчатый лук нарезать кубиками, грибы разморозить, отжать от воды, нарезать ломтиками. На топленом масле обжарить лук с грибами, добавить сметану, посолить, поперчить, перемешать. Готовые телячьи ножки выложить на противень, облить соусом, запекать в духовке, разогретой до 170 °С, пока сметана не подрумянится.

Выпечка

Расстегай с мясом, луком и яйцом

Для теста: пшеничная мука – 400 г, молоко – 300 мл, яйца – 2 шт., яичные желтки – 3 шт., сливочное масло – 50 г, прессованные дрожжи – 20 г, сахар – 1 ч. л., соль – $^1/_2$ ч. л.

Для начинки: мякоть говядины (вырезка, толстый или тонкий край) – 500 г, яйца – 3 шт., репчатый лук – 2 шт., сливочное масло – 50 г, молотый черный перец, соль

• Для опары в 200 мл теплого молока развести дрожжи, добавить 150 г просеянной муки, сахар и перемешать. Накрыть опару полотенцем и убрать в теплое место подниматься.

Размягчить сливочное масло. Опару обмять, добавить в нее оставшееся молоко, муку, яйца, масло, соль и тщательно перемешать. Накрыть тесто полотенцем и убрать в теплое место подниматься. Для начинки яйца сварить, порубить. Репчатый лук нарезать мелкими кубиками. Говядину мелко порубить ножом (пропущенное через мясорубку мясо будет не таким сочным), обжарить вместе с луком на сливочном масле, посолить и поперчить. Добавить яйца, перемешать. Подошедшее тесто обмять, разделить на шарики массой 80–100 г, посыпать мукой, дать расстояться 10–15 минут. Шарики из теста раскатать так, чтобы получились тонкие овальные лепешки. На лепешки выложить начинку (по 40–50 г), защипнуть края, придавая расстегаю форму лодочки с открытой серединой. Переложить расстегаи на смазанный растительным маслом противень, дать расстояться в теплом месте 10–15 минут. Смазать расстегаи слегка взбитыми яичными желтками. Выпекать 15–20 минут в духовке, разогретой до 200–220 °С.

Расстегай с рыбой, луком и яйцом

Для теста: пшеничная мука – 400 г, молоко – 300 мл, яйца – 2 шт., яичные желтки – 3 шт., сливочное масло – 50 г, прессованные дрожжи – 20 г, сахар – 1 ч. л., соль – ½ ч. л.

Для начинки: филе лосося – 300 г, филе судака – 200 г, длиннозерный рис – 80 г, репчатый лук – 2 шт., сливочное масло – 100 г, черный молотый перец, соль

• Для опары в 200 мл теплого молока развести дрожжи, добавить 150 г просеянной муки, сахар и перемешать. Накрыть опару полотенцем и убрать в теплое место подниматься. Размягчить сливочное масло. Опару обмять, добавить в нее оставшееся молоко, муку, яйца, масло, соль и тщательно перемешать. Накрыть тесто полотенцем и убрать в теплое место подниматься. Для начинки рис сварить, промыть, откинуть на дуршлаг. Репчатый лук нарезать мелкими кубиками. Филе лосося и судака мелко порубить ножом, обжарить вместе с луком на сливочном масле. Добавить рис, посолить, поперчить, перемешать. Подошедшее тесто обмять, разделить на шарики массой 80–100 г, посыпать мукой, дать расстояться 10–15 минут. Шарики из теста раскатать так, чтобы получились тонкие овальные лепешки. На лепешки выложить начинку (по 40–50 г), защипнуть края, придавая расстегаю форму лодочки с открытой серединой. Переложить расстегаи на смазанный растительным маслом противень, дать расстояться в теплом месте 10–15 минут.

Смазать расстегаи слегка взбитыми яичными желтками. Выпекать 15–20 минут в духовке, разогретой до 200–220 °С.

Кулебяка с говядиной

Для теста: пшеничная мука – 800 г, молоко – 600 мл, яйца – 4 шт., яичные желтки – 3 шт., сливочное масло – 100 г, прессованные дрожжи – 40 г, сахар – 1 ч. л., соль – 1 ч. л.

Для блинчиков: пшеничная мука – 100 г, молоко – 100 мл, яйца – 2 шт., сахар, соль

Для начинки: мякоть говядины (вырезка, толстый или тонкий край) – 500 г, гречка – 70 г, яйца куриные – 4 шт., грибы белые замороженные – 400 г, репчатый лук – 4 шт., сметана – 100 мл, укроп – 30 г, сливочное масло – 100 г, молотый черный перец, соль

• Для опары в 400 мл теплого молока развести дрожжи, добавить 300 г просеянной муки, сахар и перемешать. Накрыть опару полотенцем и убрать в теплое место подниматься. Размягчить сливочное масло. Опару обмять, добавить в нее оставшееся молоко, муку, яйца, масло, соль и тщательно перемешать. Накрыть тесто полотенцем и убрать в теплое место подниматься. Для блинчиков смешать просеянную муку, молоко, яйца, соль и сахар, взбить миксером. Выпечь тонкие блинчики, смазывая сковороду растительным маслом. Для начинки: из гречки сварить рассыпчатую кашу, яйца сварить, порубить. Репчатый лук нарезать мелкими кубиками. Укроп порубить. Говядину мелко порубить ножом, обжарить вместе с половиной репчатого лука на сливочном масле, посолить и поперчить. Добавить рубленый укроп, 100 мл сметаны, перемешать и тушить 10 минут. Грибы разморозить, отжать, нарезать ломтиками. Обжарить с оставшимся луком на сливочном масле, залить оставшейся сметаной, тушить 10 минут. Подошедшее тесто обмять, разделить на две части, скатать каждую в шар, посыпать мукой, дать расстояться 10–15 минут. Из теста раскатать два тонких прямоугольника размером с противень. Один выложить на смазанный маслом противень, разложить на нем начинку, отступая от краев по 3–4 см. Начинку выкладывать в следующей последовательности: блинчики – гречка – мясо – грибы – яйца. На втором прямоугольнике сделать продольные прорези на расстоянии 2 см друг от друга. Длина каждого разреза должна быть 4–5 см. Накрыть прямоугольником с прорезями начинку, защипнуть края. При этом края натянутся и разрезы слегка разойдутся, образуя узор. Проткнуть тесто у кулебяки сверху в нескольких местах шпажкой для выхода пара. Смазать яичным

желтком, дать расстояться в теплом месте 20 минут. Выпекать 40–45 минут в духовке, разогретой до 180 °С.

Кулебяка с рыбной начинкой

Для теста: пшеничная мука – 800 г, молоко – 600 мл, яйца – 4 шт., яичные желтки – 3 шт., сливочное масло – 100 г, прессованные дрожжи – 40 г, сахар – 1 ч. л., соль – 1 ч. л.

Для начинки: филе слабосоленой форели – 500 г, печень налима – 150 г, щучья икра – 120 г, яйца куриные – 4 шт., рис – 150 г, репчатый лук – 2 шт., укроп – 20 г, сливочное масло – 100 г, перец черный молотый, соль

• Для опары в 400 мл теплого молока развести дрожжи, добавить 300 г просеянной муки, сахар и перемешать. Накрыть опару полотенцем и убрать в теплое место подниматься. Размягчить сливочное масло. Опару обмять, добавить в нее оставшееся молоко, муку, яйца, масло, соль и тщательно перемешать. Накрыть тесто полотенцем и убрать в теплое место подниматься. Для блинчиков смешать просеянную муку, молоко, яйца, соль и сахар, взбить миксером. Выпечь тонкие блинчики, смазывая сковороду растительным маслом. Для начинки рис сварить. Яйца сварить, порубить. Репчатый лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле, добавить рис, посолить, поперчить, перемешать. Филе форели нарезать мелкими кубиками. Укроп порубить, смешать с кусочками форели. Печень налима нарезать крупными кусками. Подошедшее тесто обмять, разделить на две части, скатать каждую в шар, посыпать мукой, дать расстояться 10–15 минут. Из теста раскатать два тонких прямоугольника размером с противень. Один выложить на смазанный маслом противень, разложить на нем начинку, отступая от краев по 3–4 см. Начинку выкладывать в следующей последовательности: блинчики – рис – рыба – печень – яйца – икра. На втором прямоугольнике сделать продольные прорези на расстоянии 2 см друг от друга. Длина каждого разреза должна быть 4–5 см. Накрыть прямоугольником с прорезями начинку, защипнуть края. При этом края натянутся и разрезы слегка разойдутся, образуя узор. Проткнуть тесто у кулебяки сверху в нескольких местах шпажкой для выхода пара. Смазать яичным желтком, дать расстояться в теплом месте 20 минут. Выпекать 40–45 минут в духовке, разогретой до 180 °С.

Святки

Кесаретский поросенок

На Васильев вечер традиционно готовился праздничный поросенок (его называли «кесаретский» поросенок, «кесаретский» искаженное от кесарийский, Кесария – родной город св. Василия Великого).

Кесаретского поросенка зажаривали обязательно целиком, какой бы величины он ни был. До трапезы перед иконой зажигали свечу и молились Василию Великому. Разделение поросенка на части называлось «кесаретского ломать»; причем поросенка действительно не резали ножом, а ломали руками. Например, в Орловской губернии хозяин забирал себе голову, а затем оделял кусками мяса всех членов семьи по старшинству.

Кесаретский поросенок принадлежал не только отдельной семье, но и всей крестьянской общине. В центральных губерниях России односельчане могли заходить в любую избу, где было приготовлено праздничное блюдо, и угощаться. Однако каждый гость должен был дать хозяину за поросенка денег, сколько мог. Выручку на следующий день относили в приходскую церковь в пользу причта.

Вкушение кесаретского поросенка всем миром-общиной еще в XIX веке сохранялось в Вологодской губернии. В Сольвычегодском уезде новогодним утром крестьяне со всего прихода съезжались на погост, привозя с собой свиные туши, в зависимости от достатка в хозяйстве четверть, половину или целую свинью. Туши отдавали в пользу причта, а из голов варили в общем котле щи, съедаемые здесь же всем миром. В Никольском уезде в церковь приносили лишь головы свиней, которые после молебна с водосвятием окропляли святой водой. Часть голов так же жертвовалась причту, а остальные варили в котлах и ели всей общиной в церковной ограде или трапезной, угощая богомольцев и нищих. Не пожертвовать свинины для священника и причта считалось большим грехом, так как это пожертвование символизировало благодарность Богу за благополучие скота в прошедшем году.

Молочный поросенок – 1 шт. (3 кг), сметана – 200 мл, черный молотый перец, соль

Для начинки: гречка – 150 г, лисички замороженные – 400 г (или любые другие грибы), сливочное масло – 150 г, черный молотый перец, соль

• Выпотрошенного и опаленного поросенка замочить в рассоле на сутки. На 10 литров воды нужно взять 300 г соли, растворить в воде, замочить поросенка. Затем обсушить

бумажными полотенцами, поперчить внутри.

• Приготовить начинку для поросенка: в кастрюлю с кипящей водой засыпать гречку, довести до кипения, добавить грибы, сливочное масло и соль, варить на сильном кипении, пока вода не выкипит, гречка при этом останется полуготовой. Посолить начинку по вкусу. Поросенка начинить гречкой с грибами, при желании зашить брюхо нитью или сколоть шпажками, но если вы сворачиваете поросенка «кольцом», то можно не зашивать. Поместить поросенка в форму для запекания или противень, свернуть поросенка «кольцом», смазать сверху сметаной, накрыть пятачок, уши и хвост фольгой. Поместить поросенка в русскую печь на вольный дух на 3–4 часа. Если готовить в духовке, то на 250 ˚С на 30–40 минут, затем три часа на 150 ˚С, в конце, если поросенок недостаточно румяный, поднять температуру до 250 ˚С и зарумянить. Периодически нужно проверять, не подгорает ли кожа. Если подгорает, то следует накрыть эти участки фольгой (или листом свежей капусты). Готового поросенка выложить на большое блюдо, гарнировать кашей с грибами и, по желанию, овощами, фруктами, соленьями.

Щедрая кутья (щедруха)

Также в Васильев вечер готовилась так называемая «богатая кутья», «жирная кутья», «щедруха», это непостная кутья из риса или пшеницы на молоке и сливочном масле с орехами, медом, изюмом, маковым зерном.

(Готовится на Васильев вечер, по современному – Старый Новый год, с 13 на 14 января)

Полба или пшеница – 100 г, фундук очищенный или другие орехи – 100 г, изюм – 80 г, мед – 100 мл, сливки – 350 мл, сливочное масло – 50 г

• Полбу или пшеницу замочить на ночь в холодной воде. Утром промыть, залить количеством воды, равным по объему набухшему зерну. В кастрюлю вылить зерно с водой, варить до размягчения зерен (для полбы это 15 минут, для пшеницы – около 40 минут), затем добавить орехи, изюм, мед и сливки, выпаривать до загустения еще около 5 минут. Кутья должна быть полужидкой, как густая каша.

…В сарае, на погребице, мнут в глубокой кадушке творог. Мнет сам Воронин красными руками, толстый, в расстегнутой розовой рубахе. Медный крестик с его груди выпал из-за рубахи и даже замазан творогом. И лоб у Воронина в твороге, и грудь.

– Для наших мнешь-то? – спрашивает Горкин. – Мни, мни… старайся. Да изюмцу-то не скупись – подкидывай. На полтораста душ, сколько тебе навару выйдет! Да сотню куличиков считай. У нас не как у Жирнова там, не калачами разгавливаемся, а ешь по закону, как указано. Дедушка его покойный как указал, так и папашенька не нарушает.

– Так и надо… – кряхтя, говорит Воронин и чешет грудь. Грудь у него вся в капельках. – И для нашей торговли оборот, и всем приятно. Видишь, сколько изюмцу сыплю, как мух на тесте!

Горкин потягивает носом, и я потягиваю. Пахнет настоящей пасхой!

– А чего на розговины-то еще даете? – спрашивает Воронин. – Я своим ребятам рубца купил.

– Что там рубца! Это на закуску к водочке. Грудинки взял у Богачева три пудика, да студню заготовили от осьми быков, во как мы! Да лапша будет, да пшенник с молоком. Наше дело тяжелое, нельзя. Землекопам особая добавка, ситного по фунту на заедку. Кажному по пятку яичек, да ветчинки передней, да колбасники придут с прижарками, за хозяйский

счет… все по четверке съедят колбаски жареной. Нельзя. Праздник. Чего поешь – в то и сроботаешь. К нам и народ потому ходко идет, в отбор…

Солнце, трезвон и гомон. Весь двор наш – Праздник. На розовых и золотисто-белых досках, на бревнах, на лесенках амбаров, на колодце, куда ни глянешь, – всюду пестрят рубахи, самые яркие, новые, пасхальные: красные, розовые, желтые, кубовые, в горошек, малиновые, голубые, белые, в поясках. Непокрытые головы блестят от масла. Всюду треплются волосы враскачку – христосуются трижды. Гармошек нет. Слышится только чмоканье. Пришли рабочие разговляться и ждут хозяина. Мы разговлялись ночью, после заутрени и обедни, а теперь – розговины для всех.

Все сядем за столы с народом, под навесом, так повелось «от древности», объяснил мне Горкин, – от дедушки.

И все христосуется и чмокает. И я христосуюсь. У меня болят губы, щеки, но все хватают, сажают на руки, трут бородой, усами, мягкими, сладкими губами. Пахнет горячим ситцем, крепким каким-то мылом, квасом и деревянным маслом. И веет от всех теплом. Старые плотники ласково гладят по головке. Суют яичко. Некуда мне девать, и я отдаю другим.

Я уже ничего не разбираю: так все пестро и громко, и звон-трезвон. С неба падает звон, от стекол, от крыш и сеновалов, от голубей, с скворешни, с распушившихся к Празднику берез, льется от этих лиц,

веселых и довольных, от режущих глаз рубах и поясков, от новых сапог начищенных, от мелькающих по рукам яиц, от встряхивающихся волос враскачку, от цепочки Василь-Василича, от звонкого вскрика Горкина. Он всех обходит по череду и чинно. Скажет-вскрикнет «Христос Воскресе!» – радостно-звонко вскрикнет – и чинно, и трижды чмокнет.

Входит во двор отец. Кричит:

– Христос Воскресе, братцы! С Праздником! Христосоваться там будем.

Валят толпой к навесу. Отец садится под «траспарат». Рядом Горкин и Василь-Василич. Я с другой стороны отца, как молодой хозяин. И все по ряду. Весело глазам: все пестро. Куличи и пасхи в розочках, без конца. Крашеные яички, разные, тянутся по столам, как нитки. Возле отца огромная корзина, с красными.

Христосуются долго, долго. Потом едят. Долго едят и чинно. Отец уходит. Уходит и Василь-Василич, уходит Горкин. А они все едят. Обедают. Уже не видно ни куличей, ни пасочек, ни длинных рядов яичек: все съедено. Земли не видно, – все скорлупа цветная. Дымят и скворчат колбасники, с черными сундучками с жаром, и все шипит. Пахнет колбаской жареной, жирным рубцом в жгутах.

Привезенный на тачках ситный, великими брусками, съеден. Землекопы и пильщики просят еще подбавить. Привозят тачку. Плотники вылезают грузные, но землекопы еще сидят. Сидят и пильщики. Просят еще добавить.

Съеден молочный пшенник, в больших корчагах. Пильщики просят каши. И – каши нет. И последнее блюдо студня, черный великий противень, – нет его.

Пильщики говорят: будя! И розговины кончаются…

И. С. Шмелев «Лето Господне»

Пасхальный обед 1867 г. Историческое меню

Христосъ Воскресе!

Пасхальный обѣдъ 1867 года.

Милости просимъ дорогихъ гостей хлѣба-соли откушать.

Закуска разная.

Щи изъ крапивы.

Растегаи и пирожки подовые со сморчками.

Говядина съ разною овощью.

Вырѣзка изъ судаковъ съ бѣлыми грибами.

Битки пожарскіе изъ куръ съ горошкомъ.

Жаркое: каплуны, рябчики и куропатки.

Зелень со свѣжими огурцами.

Мороженое, плоды, кофе, чай.

Меню работы Михаила Осиповича Микшина

Холодные и горячие закуски

Закуска из творога с зеленью

Творог жирный – 600 г, чеснок – 3 зубчика, укроп – 30 г, соль

• Чеснок очистить и мелко порубить. Укроп промыть, обсушить на чистом полотенце, мелко порубить. Творог протереть через сито. Смешать творог, чеснок и укроп, посолить по вкусу.

Картофельный салат с семгой

Филе семги – 400 г, картошка – 400 г, яйца куриные – 4 шт., малосольные огурцы – 150 г, сметана – 150 г, икра форели – 20 г,

укроп – 10 г, перец белый молотый, соль

• Картошку сварить «в мундире», дать остыть, очистить. Яйца сварить и очистить. Филе семги нарезать крупными кубиками и отварить на пару, чтобы нарезанная рыба не потеряла форму. Картошку, яйца и огурцы нарезать крупными кубиками. Добавить кубики семги, добавить рубленый укроп, сметану, соль и перец, очень осторожно перемешать, чтобы не размять рыбу.

Салат из огурцов с зеленым луком и яйцом

Огурцы свежие – 500 г, яйца куриные – 5 шт., зеленый лук – 50 г, сметана – 150 г, укроп – 20 г, соль

• Яйца сварить, очистить, нарезать ломтиками. Огурцы нарезать ломтиками. Укроп и зеленый лук порубить. Смешать яйца с луком и огурцами, посолить, заправить сметаной. Готовый салат украсить зеленью.

Мясной паштет

Говяжья вырезка – 800 г, морковь – 300 г, репчатый лук – 200 г, сухое красное вино – 200 мл, сливочное масло – 200 г, тертый мускатный орех, молотый кориандр, молотый душистый перец, соль

• Говядину нарезать крупными кубиками, обжарить в сотейнике с небольшим количеством сливочного масла. Залить красным вином, добавить стакан воды, довести до кипения, уменьшить нагрев до минимума, накрыть крышкой и тушить на очень слабом огне до полного размягчения мяса. Это займет около двух часов. Лук и морковь нарезать кубиками, обжарить на сковороде с небольшим количеством сливочного масла. Готовое мясо охладить до комнатной температуры, пропустить через мясорубку с подготовленным луком и морковью. Добавить оставшееся сливочное масло, кориандр, мускатный орех, измельчить блендером до однородной массы, посолить по вкусу, перемешать. Выложить паштет в форму или порционные салатники и поставить в холодильник.

Студень

Студень – традиционная русская холодная закуска из говядины. «Название “студень” вплоть до конца XIX века

применялось только к блюду из говяжьих или воловьих ног, голов и рубцов. Именно в этом и есть отличие русского студня от украинского холодца, французского галантина, молдавского рэсола, грузинского мужужи и т. д. – он варится исключительно из говядины. Подобное блюдо из свинины в русских поваренных книгах, от Яценкова до Александровой-Игнатьевой, называется просто заливным. Впоследствии, уже в XX веке, по всей России распространилось и малороссийское название – "холодец", которое в традиционной русской кухне означает совсем иное – ягодный десерт» (Сырников Максим. Настоящая русская еда. М.: Эксмо, 2010).

Говяжьи голяшки – 3 шт., говяжья лопатка на кости – 1 кг, репчатый лук – 2 шт., морковь – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., чеснок – 5 зубчиков, черный перец горошком – 6–8 шт., лавровый лист – 3–4 шт., черный молотый перец, соль

• Говяжьи голяшки тщательно промыть при помощи жесткой щетки (хорошо подойдет щетка для гриля). Голяшки положить в глубокую кастрюлю, залить 5 литрами холодной воды, довести до кипения, уменьшить нагрев и варить на очень слабом огне 4 часа, постоянно снимая пену. Говяжью лопатку разрубить на несколько частей. Лук, морковь, корень петрушки и чеснок очистить. Лук и морковь разрезать на крупные части, обжечь на плите. Добавить к голяшкам куски лопатки, лук, морковь, корень петрушки. Довести бульон до кипения и варить еще 4 часа на слабом огне, постоянно снимая пену, до полного разваривания мяса на лопатке. За все время варки бульон потеряет до половины своего объема. За 20 минут до окончания варки в бульон добавить соль, перец горошком, лавровый лист. Чеснок мелко порубить. Готовый бульон процедить, мясо снять с костей, разобрать на волокна, уложить в глубокий противень или судок, посолить, поперчить. В бульон добавить рубленый чеснок, по необходимости подсолить его. Залить бульоном подготовленное мясо. Убрать противень или судок в холодное место до полного застывания. Готовый студень разрезать на порционные куски. Подавать с хреном или горчицей.

Холодец

Свиная рулька – 2 шт., говяжья голяшка – 1 шт., телячий хвост – 1 шт., курица – ½ тушки, мякоть говядины (подбедренная часть или лопатка без кости) – 500 г, репчатый лук – 2 шт., морковь – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., чеснок – 6–8 зубчиков, душистый перец горошком – 8–10 шт., лавровый лист – 5 шт.,

перец черный молотый, соль

• Свиные рульки опалить, отскоблить, тщательно промыть при помощи жесткой щетки. Также тщательно обработать говяжью голяшку и телячий хвост. Подготовленные рульки и голяшку положить в глубокую кастрюлю, залить 6 литрами холодной воды, довести до кипения, уменьшить нагрев и варить на очень слабом огне 4 часа, постоянно снимая пену. Мякоть говядины и половину курицы промыть холодной водой, разрезать их на несколько частей. Лук, морковь, корень петрушки и чеснок очистить. Лук и морковь разрезать на крупные части, обжечь на плите. К варящейся голяшке добавить телячий хвост, мякоть говядины, куски курицы, лук, морковь, корень петрушки. Довести бульон до кипения и варить еще 4 часа на слабом огне, постоянно снимая пену, до полного разваривания мяса. За 20 минут до окончания варки в бульон добавить соль, душистый перец горошком, лавровый лист. Чеснок мелко порубить. Готовый бульон процедить, мясо снять с костей, разобрать на мелкие куски и волокна, посолить и поперчить, уложить в противень или судок. В бульон добавить рубленый чеснок, по необходимости подсолить его. Залить бульоном подготовленное мясо. Если вы используете дополнительные ингредиенты (яйца, соленые огурцы или другие, то нужно их выложить на мясо после того, как вы уберете холодец в холодильник, иначе украшения могут «уплыть» при переноске). Убрать противень или судок в холодное место до полного застывания. Готовый холодец разрезать на порционные куски. Подавать с хреном или горчицей. При подаче можно украсить холодец солеными огурцами и помидорами, свежей зеленью.

• В сборном холодце свиные рульки можно заменить на свиную голову или ее части, а вместо телячьего или говяжьего хвоста использовать говяжьи губы. Вместо полутушки курицы можно взять только каркасы, оставшиеся после разделки птицы – кур, уток, индюшек, или отдельные части тушек: бедра, окорочка, гузки, шейки.

Буженина

Буженина – это запеченный свиной окорок, который едят охлажденным. Буженину легко приготовить в домашних условиях. Обычно ее начинают готовить за два дня до застолья.

Свиной окорок без кости – 1,5–2 кг, чеснок – 1 головка, молотый душистый перец – 1 ст. л., тмин – 1 ст. л., молотый кориандр – 1 ч. л., крупная соль – 2 ст. л.

• Чеснок очистить, зубчики нарезать пластинками. Соль и специи перемешать.

• Наружный слой сала у окорока неглубоко надрезать «решеткой». Острым и тонким ножом проколоть окорок в нескольких местах на глубину 2–3 см, вложить в каждый прокол ломтик чеснока. Окорок сверху натереть смесью соли и пряностей, оставить мариноваться в холодильнике на 8–12 часов. Окорок обжарить со всех сторон на раскаленной сковороде до образования румяной корочки. Плотно завернуть окорок в фольгу и запекать в духовке 1–1,5 часа при температуре 180 °С. Готовому окороку дать остыть до комнатной температуры, затем переложить его в лоток и убрать в холодильник. Желательно подержать буженину в холодильнике 8–10 часов. Подавать буженину охлажденной с хреном или горчицей.

Ветчина

В отличие от буженины, ветчину не запекают, а варят, предварительно выдержав в рассоле. Как и буженину, ветчину готовят за два-три дня до праздника.

Свиной карбонад – 1,5–2 кг, душистый перец горошком – 1 ст. л., гвоздика 5–6 шт., лавровый лист – 4 шт., соль – 150 г

• Приготовить рассол. Для этого в 3 литра кипящей воды высыпать соль, перец, гвоздику, лавровый лист. Охладить рассол до комнатной температуры, поместить в него свиной карбонад на 24 часа. Просолившееся мясо плотно перевязать бечевкой или натянуть на него специальную пищевую сеточку. Плотно завернуть мясо в пищевую пленку или поместить в рукав для запекания. Варить подготовленное мясо нужно в большой кастрюле на слабом огне в течение 2 часов. Чтобы мясо не всплывало, его необходимо прижать гнетом. Готовое мясо вынуть из кастрюли, охладить до комнатной температуры, убрать в холодильник. Подавать ветчину охлажденной с хреном или горчицей.

Рулетики из судака с сыром

Филе судака – 800 г, твердый сыр – 150 г, помидоры – 2 шт., листья шпината (свежие или замороженные) – 16 шт. (50 г), сливки (жирность 33 %) – 500 мл, укроп или петрушка, молотая паприка – 1 г, сушеный базилик – 1 г, молотый черный перец, соль

• Листья шпината промыть, если шпинат замороженный –

разморозить. Филе судака проверить на наличие костей, при необходимости удалить их все. Разрезать филе на восемь прямоугольных пластин, слегка отбить, посолить, поперчить. Сыр разрезать на 8 брусочков. Помидоры нарезать тонкими кружочками. На каждый прямоугольник рыбного филе положить по два кружочка помидора и два листика шпината. В центр уложить по брусочку сыра и свернуть филе в плотные рулетики. Рулетики сколоть шпажками, чтобы они не развернулись, уложить в глубокий противень. Сливки довести до кипения, добавить паприку и базилик, при необходимости подсолить. Залить рулетики соусом и запекать в духовке 10–15 минут при 160 ˚С. При подаче вынуть шпажки из рулетиков, выложить их на блюдо, полить соусом, образовавшимся при запекании, и украсить зеленью.

ЖЮльен из белых грибов

Сушеные белые грибы – 1 стакан, или замороженные грибы – 1 пакет сколько(450 г), или свежие грибы – 400 г, репчатый лук – 2 шт., сливки (жирность 33 %) – 300 г, сметана (жирность 25 %) – 100 мл, твердый сыр – 150 г, сливочное масло для жарки, молотый черный перец, соль

• Сушеные белые грибы замочить в холодной воде на ночь, после чего промыть в холодной воде, сварить в кастрюле до готовности, откинуть на дуршлаг, отжать от влаги. Целые грибы нарезать некрупными ломтиками. Свежие лесные грибы очистить, нарезать, промыть в холодной воде, отварить до готовности, откинуть на дуршлаг. Еще раз промыть и дать стечь воде, отжав грибы в дуршлаге. Обжарить на растительном масле. Свежие шампиньоны очистить, промыть, нарезать ломтиками, обжарить на сковороде. Замороженные грибы разморозить, откинуть на дуршлаг, тщательно отжать от воды. Если грибы целые, нарезать их ломтиками. Сыр натереть на крупной терке. Репчатый лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на сковороде на растительном масле, добавить грибы и обжарить их вместе с луком. Слегка подсолить и поперчить. Влить в сковороду сливки, довести до кипения, уменьшить огонь и тушить грибы в сковороде, постоянно помешивая, до тех пор, пока сливки не загустеют. Добавить сметану, довести до кипения, если нужно, подсолить, перемешать. Разложить массу по кокотницам, посыпать тертым сыром и запечь в духовке с верхним нагревом так, чтобы сыр расплавился и образовал румяную корочку. Подавать жюльен в кокотницах.

Жюльен с перепелами

Перепелка – 2 шт., белые грибы – 100 г, репчатый лук – 1 шт., сливки (жирность 20–30 %) – 300 мл, твердый сыр – 80 г, топленое масло – 80 г, черный молотый перец, соль, перепелиные яйца – 10 шт.

• Перепелку посолить и поперчить, запечь в духовке до готовности (20 минут при 180 °С), разобрать на чистое мясо без костей, которое нарезать соломкой. Яйца сварить и очистить. Сыр натереть на крупной терке. Грибы очистить, нарезать ломтиками. Репчатый лук нарезать мелкими кубиками. Грибы и лук обжарить на сковороде на топленом масле, добавить мясо перепела, подсолить, поперчить, перемешать. Влить в сковороду сливки, довести до кипения, уменьшить нагрев и тушить в сковороде, постоянно помешивая, до тех пор, пока сливки не загустеют. Разложить массу по кокотницам, посыпать тертым сыром и запечь в духовке с верхним нагревом так, чтобы сыр расплавился и образовал румяную корочку, в конце запекания сверху каждого жюльена положить перепелиное яйцо.

Жюльен с крабами

(Пасхальный рецепт для приемов о. наместника Данилова мужского монастыря г. Москвы)

Крабы натуральные консервированные (мясо клешней первой фаланги) – 250 г, сливки 22 % жирности – 300 мл, сыр твердый – 80 г, перец белый молотый

• Из мяса краба вытащить хитиновые пластинки, мясо разделить вручную на волокна. Сливки довести до кипения, добавить мясо краба, нагревать сливки до загустения, постоянно помешивая. Добавить белый перец по вкусу, соль чаще всего добавлять не надо, так как консервированный краб уже соленый. Готовый жюльен разложить по кокотницам, посыпать тертым сыром, подпечь в духовке до румяной корочки.

Спаржа с раковыми шейками в корзиночках из теста

Раки – 12 шт., зеленая спаржа – 500 г, зубчика, оливковое масло – 2 ст. л., сливки 20–30 % – 350 мл, икра форели – 100 г, перец белый молотый, соль

Слоеное тесто – 500 г, яйцо куриное – 1 шт.

• Из слоеного теста вырезать круглые или прямоугольные

корзиночки (10 шт.), смазать яйцом, запечь в духовке при 180 ˚С до готовности. Спаржу вымыть, обсушить, очистить нижнюю часть стебля, нарезать кусочками длиной 2–3 см. Выложить спаржу на застеленный пергаментом противень, сбрызнуть оливковым маслом. Запекать 8–10 минут при 180 ˚С. Раков сварить, вынуть мясо из шеек и клешней. Вскипятить сливки, выпарить до загустения, добавить спаржу, раков, соль и перец, перемешать, разложить по корзиночкам и подавать, при подаче положить сверху на каждую корзиночку ложку форелевой икры.

Куриная печенка со сморчками

Куриная печенка – 800 г, сморчки – 200 г, репчатый лук – 2 шт., сливки (жирность 20–30 %) – 400 мл, сливочное масло – 100 г, листья салата – 4 шт., молотый черный перец, соль

• Куриную печенку очистить от жилок, нарезать крупными кусками. Грибы разрезать пополам. Репчатый лук нарезать полукольцами. На сковороде на сливочном масле обжарить лук и сморчки. Добавить печенку, обжарить ее, посолить и поперчить. Влить сливки, выпарить их при постоянном помешивании до загустения.

Первые блюда

Щи из крапивы

Для бульона: вода – 4 л, говяжья голяшка – 1 кг, корень петрушки – 2 шт., морковь – 2 шт., репчатый лук – 2 шт., перец душистый горошком – 8 шт.

Для щей: листья крапивы – 400 г, картошка – 300 г, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., сливочное масло – 50 г, зеленый лук – 20 г, укроп – 20 г, лавровый лист, соль, сахар, перец черный молотый

Для подачи: вареные куриные яйца, сметана, расстегаи

• Сварить бульон: говяжью голяшку залить холодной водой, добавить очищенные коренья и лук, перец, довести до кипения, снять пену, убавить нагрев, варить на медленном огне полтора часа. Готовый бульон процедить, мясо с голяшки снять и нарезать кубиком. У крапивы отделить листья, промыть холодной водой, ошпарить кипятком, нарезать соломкой. Репчатый лук и морковь нарезать тонкой соломкой, спассеровать на сливочном масле. Картошку очистить, нарезать соломкой, положить в кипящий

бульон вместе с подготовленной крапивой, мясом, лавровым листом, варить 10 минут. Добавить пассерованные лук и морковь, сахар, соль, перец, довести до кипения. Укроп и зеленый лук мелко нарезать, добавить в щи при подаче. Отдельно подать к щам сметану и расстегаи.

Сырный суп с сухариками

(Пасхальное блюдо Данилова монастыря)

Сливки (жирность 22 %) – 2 л, сливочный плавленый сыр – 750 г, картошка – 4–5 шт., репчатый лук – 2 шт., сливочное масло – 50 г, черный молотый перец, соль

для сухариков:

хлеб пшеничный – ½ шт., оливковое масло – 50 мл, молотая паприка – 2 щепотки

• Для сухариков с хлеба срезать корки, нарезать мякиш средними кубиками. Посыпать их паприкой, полить оливковым маслом, перемешать, подсушить в духовке на противне. Для супа сливки налить в кастрюлю, поставить на огонь. Добавить плавленый сыр и развести его в сливках, постоянно помешивая, чтобы не пригорел. Картофель нарезать средними кубиками и добавить в суп после того, как сыр растворится в сливках. Лук нарезать мелкими кубиками и обжарить на сливочном масле. Когда картофель сварится, добавить пассерованный лук, соль и перец. Подавать суп с сухариками.

Монастырская солянка

(Рецепт Данилова мужского монастыря г. Москвы)

Вода – 5 л, лосось 1 шт. (1–1,5 кг), окуни, ерши, судак – 1 кг, репчатый лук – 6 шт., соленые огурцы – 10 шт., оливки без косточек – 10 шт., маслины без косточек – 10 шт., томат-паста – 50 г, каперсы – 50 г, лимоны – 2 шт., укроп – 50 г, корень петрушки – 2 шт., душистый перец горошком – 8 шт., растительное масло – 80 мл, лавровый лист – 4 шт., сахар, соль

• Рыбу очистить, выпотрошить, удалить жабры. Залить холодной водой, поставить кастрюлю на огонь. Две луковицы очистить, разрезать вдоль пополам, обжечь на плите. Зелень промыть, отделить листья от стеблей. Промытый корень петрушки и стебли укропа положить в бульон вместе с луком. Когда бульон закипит, снять с него пену, уменьшить нагрев и варить на очень слабом огне около часа. Готовый бульон

процедить через марлю. У вареной рыбы снять мякоть с костей, нарезать ее крупными кубиками. Соленые огурцы очистить от кожицы, нарезать ломтиками, отварить в небольшом количестве воды в течение 15 минут. Оставшийся лук очистить, нарезать кубиками, спассеровать на растительном масле. Добавить 1 чайную ложку сахара, карамелизовать. Положить томат-пасту, тушить на слабом огне около 10 минут. Лимоны разобрать на дольки, удаляя косточки и перегородки. Укроп мелко порубить. Маслины и оливки отделить от жидкости и оставить целыми. Рыбный бульон довести до кипения, положить подготовленную рыбу, огурцы без рассола, пассерованный с томат-пастой лук, оливки, маслины, каперсы, лавровый лист, соль, перец. Довести до кипения и попробовать на вкус: если слишком кислый – добавить сахара, если недостаточно кислый – добавить немного прокипяченного огуречного рассола. Перед подачей в глубокие тарелки положить по 1–2 дольки лимона, налить солянку и посыпать зеленью.

Московский рассольник с телячьими почками

Вода – 5 л, говяжьи голяшки – 1,5 кг, телячьи почки – 400 г, телячья вырезка – 400 г, репчатый лук – 6 шт., морковь – 2 шт., корень пастернака или сельдерея – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., соленые огурцы – 1 кг, укроп – 50 г, душистый перец горошком – 8 шт., сливочное масло – 50 г, сметана для подачи, лавровый лист – 4 шт., молотый черный перец, соль

• Телячьи почки освободить от пленок, залить холодной водой, вымачивать 4–6 часов, каждый час меняя воду. Голяшки запечь в духовке в течение 5–10 минут при 180–200 °С, положить в кастрюлю, залить холодной водой. Добавить стебли укропа, две обожженные на плите луковицы и моркови, корень петрушки. Довести до кипения и варить около часа на слабом огне, постоянно снимая пену. Оставшийся лук и корень сельдерея нарезать соломкой, спассеровать на сливочном масле. Соленые огурцы очистить, нарезать соломкой, бланшировать 10 минут. Вымоченные телячьи почки нарезать ломтиками и обжарить на сливочном масле. Телячью вырезку нарезать соломкой. Оставшийся укроп порубить. Готовый бульон процедить, нагреть, добавить нарезанную телятину и обжаренные почки. Варить 15 минут, снимая пену. Добавить огурцы и лук с кореньями, лавровый лист, перец, соль. Если кислоты не хватает, влить огуречный рассол. В глубокие тарелки налить рассольник, посыпать зеленью. Отдельно подать сметану.

Сборная мясная солянка

Вода – 6 л, говяжьи голяшки – 1,5 кг, телячья вырезка – 300 г, домашняя ветчина или буженина – 300 г, копченые свиные ребрышки – 300 г, копченые свиные колбаски – 200 г, репчатый лук – 6 шт., морковь – 2 шт., соленые огурцы – 1 кг, квашеная капуста – 500 г, оливки без косточек – 10 шт., маслины без косточек – 10 шт., каперсы – 20 г, лимоны – 2 шт., укроп – 50 г, корень петрушки – 2 шт., сливочное масло – 50 г, душистый перец горошком – 8 шт., лавровый лист – 4 шт., молотый черный перец, сахар, соль

Сметана для подачи

• Голяшки запечь в духовке в течение 5–10 минут при 180–200 °С, положить в кастрюлю, залить холодной водой. Добавить стебли укропа, по две обожженные на плите луковицы и моркови, корень петрушки. Довести до кипения и варить около часа на слабом огне, постоянно снимая пену. Капусту поместить в горшок вместе с рассолом и томить в духовке 2 часа при 150 °С. Телячью вырезку и домашнюю ветчину нарезать кубиками, копченые свиные колбаски – кружочками. Свиные ребрышки разрезать вдоль ребер по одному ребру. Соленые огурцы нарезать ломтиками и бланшировать 10 минут. Оставшийся репчатый лук нарезать кубиками и обжарить на сливочном масле. Добавить сахар, карамелизировать. Лимоны разрезать на дольки, удаляя косточки и перегородки. Зелень мелко нарезать. Оливки и маслины оставить целыми. Готовый бульон процедить, нагреть, добавить нарезанную телятину, варить 15 минут, снимая пену. Добавить огурцы, пассерованный лук, томленую капусту, оливки, маслины, лавровый лист и специи. Довести до вкуса, добавив сахар или огуречный рассол. Если нужно, посолить. В глубокие тарелки разложить нарезанные ветчину, колбаски, по 1–2 ребрышка, дольки лимона и каперсы, налить солянку, посыпать зеленью. Отдельно подать сметану.

Калья с рябчиками

Вода – 5 л, рябчики – 4 шт., репчатый лук – 6 шт., соленые огурцы – 8 шт., морковь – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., свекла – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., укроп или петрушка – 50 г, лимон – 1 шт., чеснок – 4–5 зубчиков, сливочное масло – 100 г, душистый перец горошком – 6–8 шт., лавровый лист – 3 шт., тмин – 1 щепотка, черный молотый перец, соль

• Рябчиков разрубить пополам или на четыре части, залить холодной водой, поставить кастрюлю на огонь. Потроха зачистить

и пожарить отдельно на сливочном масле. Лук, морковь, корень сельдерея и свеклу очистить. Две луковицы и одну морковь разрезать вдоль пополам, обжечь на плите. Зелень промыть, отделить листья от стеблей. Стебли зелени, корень петрушки, подпеченные лук и морковь положить в бульон. Когда бульон закипит, снять с него пену, уменьшить нагрев и варить на очень слабом огне около часа. Готовый бульон процедить. Мясо рябчиков снять с костей, нарезать короткими брусочками. Лимон разобрать на дольки, удаляя косточки и перегородки. Свеклу нарезать соломкой, залить небольшим количеством воды, добавить немного рассола от соленых огурцов, тушить на слабом огне до размягчения. Соленые огурцы очистить, нарезать соломкой, бланшировать 10–15 минут. Оставшийся репчатый лук и корень сельдерея нарезать соломкой, пассеровать на растительном масле. Чеснок очистить и порубить. Процеженный бульон довести до кипения, положить в него рябчиков, пассерованные лук и сельдерей, бланшированные огурцы, свеклу, рубленый чеснок, тмин, перец, лавровый лист, соль по вкусу или огуречный рассол. Перемешать, довести до кипения. При подаче в глубокие тарелки положить дольки лимона, налить калью и посыпать зеленью.

Суп из ягненка с потрохами

Вода – 6 л, голова ягненка или мясо ягненка на кости – 2–3 кг, потроха (сердце, печенка, почки, легкие) – 1 кг, картошка – 500 г, репа – 200 г, морковь – 200 г, репчатый лук – 200 г, корень петрушки или сельдерея – 200 г, зеленый лук – 50 г, укроп и петрушка – по 50 г, красный кислый квас – 100 мл, сливочное масло – 50 г, молотый душистый черный перец, соль

• Голову ягненка или мясо на кости разделить на несколько крупных кусков, положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь. Две луковицы разрезать пополам, обжечь на плите, положить в кастрюлю с мясом. Добавить корень петрушки и стебли зелени. Довести бульон до кипения, варить на слабом огне два часа. Потроха обработать, промыть, нарезать средними кубиками. Оставшийся репчатый лук, репу и морковь нарезать кубиками. Картошку нарезать кубиком. В сотейнике или кастрюле с толстым дном обжарить лук, репу, морковь на сливочном масле. Добавить нарезанные субпродукты, обжарить. Влить квас, тушить 30 минут. Укроп, петрушку и зеленый лук мелко нарезать. Готовый бульон процедить. Снять мясо с костей. Бульон довести до кипения, добавить картошку и варить 10 минут, добавить

снятое с костей баранье мясо и тушеные овощи и потроха. Варить 10 минут. Перед подачей добавить зелень и перемешать.

Вторые блюда

Рыбные

Вырезка из судаков с белыми грибами

Целиковые тушки мелких судаков (400–600 г) – 2 шт., белые грибы – 400 г, лук-шалот – 200 г, яйцо куриное – 1 шт., сливки жирные – 150 мл, сметана – 100 мл, молоко – 50 мл, сливочное масло – 100 г, панировочные сухари – 100 г, петрушка – 30 г, белый молотый перец, соль

• Судаков разделать на чистое филе без кожи и костей, посолить, поперчить. Белые грибы очистить, промыть, нарезать дольками. Лук очистить, нарезать соломкой. Петрушку мелко нашинковать. Из яйца и молока сделать льезон, обмазать им филе судаков, запанировать в сухарях, обжарить на сливочном масле до готовности. Обжарить лук-шалот вместе с грибами на сливочном масле, добавить сметану и сливки, довести до кипения, дать загустеть, посолить и поперчить. Выложить на блюдо жареные филе судаков, залить подливой, посыпать петрушкой.

Осетрина по-монастырски

Филе осетра без кожи – 800 г, белые грибы – 400 г, твердый сыр – 200 г, репчатый лук – 2 шт., укроп или петрушка – 50 г, сливочное масло – 250 г, молотый черный перец, соль

• Филе осетра разрезать на четыре прямоугольных куска, посолить, поперчить, поджарить с двух сторон на сковороде на сливочном масле до образования румяной корочки. Свежие очищенные белые грибы нарезать крупными ломтиками, замороженные – разморозить, отжать, нарезать крупными ломтиками. Грибы обжарить на 100 г сливочного масла. Репчатый лук нарезать кольцами, обжарить на 50 г сливочного масла до золотистого цвета. Сыр натереть на крупной терке. Обжаренные куски осетрины уложить в глубокий противень, сверху выложить колечки лука, затем грибы, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке 5–7 минут при 180 °С до образования румяной корочки. Подавать, украсив свежей зеленью.

Запеченная белорыбица (нельма)

Нельма тушка – 1 шт. (2–2,5 кг), репчатый лук – 1 шт., укроп – 50 г, лимоны – 3 шт., сливочное масло – 100 г, молотый душистый перец, чабрец, соль

• Рыбу очистить, выпотрошить, удалить жабры. Голову, хвост и плавники оставить. Тушку рыбы посолить и поперчить снаружи и внутри, смазать снаружи сливочным маслом. Укроп мелко порубить, оставив несколько веточек для украшения. Репчатый лук нарезать крупными дольками, обжарить на сливочном масле с добавлением щепотки сушеного или свежего чабреца. Лимоны нарезать крупными дольками. Половину долек лимона уложить рыбе в брюхо вместе с зеленью и жареным луком. Подготовленную рыбу поместить в рукав для запекания или завернуть в фольгу, уложить на противень. Запекать в духовке 40 минут при 170 ˚С. При подаче украсить дольками лимона и зеленью.

Стерлядь в шампанском

Стерлядь – 1 шт. (1,5–2 кг), раки (живые) – 12 шт., шампанское – 750 мл, лук-порей – 2 шт., фенхель – 3 шт., лимоны – 2–3 шт., укроп – 50 г, лавровый лист – 6 шт., душистый перец горошком – 10 шт., соль

• Стерлядь выпотрошить, удалить жабры, разрезать брюхо и вытащить вязигу. Облить рыбу кипятком и ножом счистить слизь и костяные наросты, а плавники и хвост оставить. Посолить рыбу снаружи и внутри (2 столовые ложки), уложить в глубокий противень. Шампанское развести водой, залить рыбу так, чтобы жидкость покрывала ее наполовину. Лук-порей и фенхель тщательно промыть. Порей нарезать крупными кружочками. Каждый клубень фенхеля разрезать на четыре части. Положить к рыбе лук-порей, фенхель, душистый перец и лавровый лист. Веточки укропа оставить для украшения, а стебли добавить к рыбе. Разогреть духовку до 170 ˚С, запекать рыбу 20 минут, периодически поливая шампанским, налитым в противень. Через 20 минут добавить к рыбе живых раков (жидкость должна их полностью покрыть). Если жидкости не хватает, долейте кипятка. Готовить рыбу и раков еще 15 минут при той же температуре. Лимоны нарезать крупными дольками. При подаче готовую стерлядь аккуратно переложить на блюдо, украсить вареными раками, чередуя их с четвертинками фенхеля. Добавить веточки зелени и дольки лимонов.

Караси в сметане

Караси – 12 шт. (100–200 г), репчатый лук – 1 кг, сметана – 2 л, сливочное масло – 300 г, пшеничная мука – 300 г, черный молотый перец, соль

• Карасей почистить, выпотрошить, удалить жабры. Головы, хвосты и плавники оставить. Очищенные тушки обсушить полотенцем, посолить и поперчить снаружи и внутри, обвалять в муке. Поджарить карасей на сковороде на 100 г сливочного масла с двух сторон до образования румяной корочки. Репчатый лук нарезать полукольцами, обжарить отдельно на оставшемся сливочном масле до золотистого цвета. В сметану добавить 1 стакан холодной воды, размешать, довести до кипения, слегка посолить и поперчить. На дно утятницы положить половину жареного лука, сверху уложить жареных карасей, накрыть слоем оставшегося лука, залить подготовленной сметаной. Сметана должна лишь слегка покрыть рыбу. Утятницу, не закрывая крышкой, поставить на 40 минут в духовку, разогретую до 150 °С. В процессе запекания нужно следить, чтобы сметанный соус сверху не подгорел, он должен стать золотисто-коричневатым. Если сметана начнет подгорать, нужно накрыть утятницу крышкой. При подаче карасей обильно полить соусом, в котором они готовились.

Шашлык из зубатки

(Пасхальный рецепт Данилова мужского монастыря г. Москвы)

Тушка зубатки – 2 кг, репчатый лук – 500 г, лимон – 2 шт., укроп или петрушка – 50 г, растительное масло – 50 мл, соль, перец черный молотый

• Зубатку разделать на чистое филе без шкуры и костей, нарезать прямоугольными кусками 2х4 см, посолить и поперчить. Репчатый лук нарезать полукольцами. Лимон нарезать ломтиками. Смешать куски рыбы с луком, лимоном и растительным маслом, перемешать, оставить мариноваться на 2–12 часов. После маринования куски зубатки очистить от лука и лимона, насадить на шампуры. Насаженный шашлык жарить на мангале, гриле или сковороде до готовности. Подавать с крупными ломтиками лимона и свежей зеленью.

Мясные

Говяжья вырезка с разными овощами

Говяжья вырезка – 1 кг, масло сливочное – 100 г, свежемолотый душистый перец, соль

Овощи: картошка – 4 шт., морковь – 1 шт., корень пастернака – 1 шт., лук-шалот – 2 шт., белая спаржа – 100 г, сливочное масло – 100 г, чеснок – 2–3 зубчика, петрушка – 20 г, белый молотый перец, соль

Для подачи: кресс-салат, свежая зелень

• Подготовить гарнир: овощи, коренья и спаржу очистить. Чеснок очистить, мелко нарезать, петрушку мелко нашинковать. Картошку, морковь, корень пастернака нарезать «чесночком», бланшировать в подсоленной воде, обжарить на сливочном масле до готовности, в конце добавить чеснок и петрушку, посолить, поперчить. Лук-шалот нарезать мелким кубиком. Спаржу бланшировать, затем обжарить с луком-шалот, чесноком и петрушкой, посолить и поперчить. Говяжью вырезку зачистить, нарезать медальонами, посолить и поперчить, обжарить на сливочном масле, оставив мясо с розовым соком. Выложить на тарелку цветовыми секторами сложный овощной гарнир, мясо, кресс-салат и украсить свежей зеленью.

Свинина, запеченная с имбирем

Свиная корейка, окорок или шея – 1 кусок (1,5–2 кг), белое сухое вино – 1 л, лимон – 1 шт., корень имбиря – 3 см, чеснок – 1 головка, душистый перец горошком – 2 ст. л., растительное масло – 50 мл, черный молотый перец, соль

• Имбирь очистить, натереть на терке. Чеснок очистить и мелко порубить. Душистый перец крупно размолоть. Из лимона выжать сок. Смешать соль и перец, натереть смесью свинину. Смешать имбирь, чеснок, сок лимона, повторно натереть свинину. Уложить мясо в глубокую посуду, залить вином, установить гнет, убрать в холодильник на 12 часов. Мясо вынуть из маринада, слегка отжать, обсушить полотенцем, смазать растительным маслом, плотно завернуть в фольгу. Запекать мясо в духовке на решетке 1,5–2 часа при 180–200 ˚С. Подавать свинину горячей, разрезав на порционные куски. В качестве гарнира использовать отварной или печеный картофель, рассыпчатую гречневую кашу, шафранный рис. К свинине хорошо подойдет любой кисло-сладкий соус.

Поросенок с гречневой кашей

Для этого блюда берут молочного поросенка – не старше 6 недель, который питался только молоком (поэтому он и называется «молочный»). При покупке выбирайте уже выпотрошенную и опаленную тушку (без щетины), так как с остывшей тушки тяжело удалить щетину и это отнимает много времени. В случае если вы купили непотрошеного поросенка, его следует выпотрошить (печенку не выбрасывайте, а обжарьте, порубите и смешайте с гречкой для начинки). После этого тушку следует натереть мукой, а затем опалить при помощи газовой горелки. Делать это надо очень аккуратно, поскольку кожа у молочного поросенка очень нежная, и при слишком сильном нагреве она лопается и слезает. После опаливания тушку нужно облить кипятком и соскоблить ножом остатки щетины. Затем следует вымочить поросенка в молоке, разведенном водой, в течение суток. Это придаст мясу приятный цвет и поможет убрать специфический запах.

Молочный поросенок – 1 шт. (3–5 кг), яйца – 8 шт., гречка – 300 г, репчатый лук – 2 шт., молоко – 2 л, сливочное масло – 100 г, растительное масло – 50 мл, маслины – 2 шт., укроп или петрушка – 50 г, соль

• Поросенка вымочить в смеси молока и 1 л воды в течение суток в холодильнике. Из гречневой крупы сварить рассыпчатую кашу. Яйца сварить и очистить, 4 яйца порубить, а 4 разрезать на четыре части. Репчатый лук нарезать кубиками и обжарить на небольшом количестве сливочного масла. Половину гречневой каши смешать с рублеными яйцами и обжаренным луком, заправить оставшимся сливочным маслом, посолить. У подготовленной тушки поросенка разрезать вдоль грудинку, надрубить изнутри тазовую кость и межлопаточную часть позвоночника. Затем развернуть тушку, натереть внутри и снаружи солью. Поросенка плотно начинить гречневой кашей с луком и яйцом. Брюхо зашить поварской нитью или сколоть шпажками, обвязав их ниткой, чтобы края не разошлись. Поросенка смазать растительным маслом, уложить на противень спиной вверх, а ножки подогнуть по бокам. Ушки, пятачок и хвост обернуть фольгой, чтобы они не подгорели. Запекать поросенка в духовке 40–50 минут при 180 °С, постоянно поливая его выделяющимся жиром. Готовность проверить, проколов тушку шпажкой, – поросенок готов, если при проколе в самой толстой его части выделяется прозрачный сок. При подаче поросенка аккуратно уложить на большое блюдо, снять фольгу, вытащить нить и шпажки. Аккуратно разрезать поросенка на части так,

чтобы он выглядел целым. Вместо глаз вставить маслины, смазать их маслом. С боков обложить поросенка гречневой кашей и четвертинками яиц. Украсить зеленью. В начинку, кроме гречневой каши, яиц и лука, можно добавить шкварки или кусочки сала, жареные грибы.

Жареная телятина с соусом из белых грибов

Телячья вырезка – 800 г, свежие или замороженные белые грибы – 400 г, репчатый лук – 3 шт., сметана – 200 мл, сливки (жирность 33 %) – 200 мл, сливочное масло – 100 г, растительное масло – 50 мл, молотый душистый перец, соль

• Свежие белые грибы очистить, нарезать крупными кусками, мелкие грибы можно оставить целыми. Замороженные грибы разморозить, отжать и нарезать аналогичным образом. Телячью вырезку зачистить от пленок и сухожилий, разрезать поперек волокон на четыре части – получатся куски, напоминающие цилиндры. Каждый кусок поставить вертикально, смять вниз и надавить на него ладонью, расплющивая, слегка отбить, посолить и поперчить. Поджарить куски телятины на чугунной сковороде или сковороде с толстым дном на растительном масле с двух сторон. Репчатый лук нарезать полукольцами, обжарить на сливочном масле, добавить грибы, обжарить их, посолить. Влить сливки, выпарить их до загустения, добавить сметану и довести соус до кипения. Куски телятины, находящиеся на сковороде, залить приготовленным грибным соусом и поставить в духовку, разогретую до 160–170 °С, на 10–15 минут. Подавать телятину с «классическим» гарниром – рассыпчатой гречневой кашей или картофелем – запеченным или разварным. Для украшения можно использовать свежую зелень, свежие или соленые огурцы и помидоры.

Запеченная баранья нога

Баранья нога – 1 шт., чеснок – 1 головка, свежий розмарин – 3 веточки или сушеный – 1 ст. л., молотый душистый перец – 1 ст. л., соль

• С бараньей ноги удалить грубую кожу, пленки и лишний жир. С веточек розмарина снять листья, оставив их целиком. Чеснок очистить, порубить, смешать с розмарином, душистым перцем и солью. Тщательно натереть ногу получившейся смесью. В лоток для запекания или противень налить 1 стакан воды,

уложить ногу, запекать 30 минут при 200 °С. За это время баранья нога слегка запечется сверху. Уменьшить температуру до 160 °С и запекать ногу до готовности еще 20–30 минут, периодически поливая образовавшимся соком. Подавать готовую баранью ногу целиком на большом блюде с гарниром из жареного с розмарином картофеля, разварного картофеля с зеленью и чесноком или рассыпчатой гречневой каши с жареным луком. Разделывать на порции непосредственно за столом.

Печеный бараний бок

Баранья грудинка – 1 отруб (2–3 кг), чеснок – 5–6 зубчиков, гречка – 300 г, куриные яйца – 4 шт., репчатый лук – 2 шт., сливочное масло – 100 г, растительное масло – 50 мл, черный молотый перец, соль

• Из гречневой крупы сварить рассыпчатую кашу. Яйца сварить, очистить, порубить. У бараньей грудинки подрезать мясо вдоль ребер, чтобы получились «кармашки». Чеснок очистить и порубить, смешать с солью. Обмазать грудинку смесью соли, перца и чеснока, поджарить на большой сковороде с толстым дном на растительном масле с двух сторон. Репчатый лук нарезать кубиками и обжарить на части сливочного масла. Добавить лук в кашу вместе с рублеными яйцами и оставшимся сливочным маслом, перемешать. Обжаренную баранью грудинку переложить в противень или лоток, заполнить «кармашки» приготовленной начинкой. Запекать в духовке 30–40 минут при 170 °С. Подавать бараний бок целиком на большом блюде. Для украшения можно использовать свежую зелень.

• По желанию в начинку можно добавить жареные грибы или кусочки жареного курдюка.

Ягненок с рисом

Корейка ягненка – 1,5 кг, рис – 300 г, лук-порей – 4 шт., укроп – 50 г, сливочное масло – 100 г, черный молотый перец, соль

• Корейку ягненка разрезать по кости, натереть солью и кайенским перцем, смазать небольшим количеством оливкового масла. Белую часть лука-порея нарезать полукольцами. На оставшемся масле обжарить лук-порей. Добавить в сковороду сухой рис, слегка обжарить, перемешать. В противень с высокими бортами выложить рис, сверху баранину, налить 2 стакана холодной воды, перемешать. Противень поставить в духовку,

разогретую до 180 ˚С, на 20–30 минут. Когда мясо достаточно зарумянится, проверить рис – если он еще не сварился, добавить немного воды, накрыть крышкой или фольгой, готовить еще 10 минут. Укроп мелко порубить. При подаче рис перемешать с укропом, выложить горкой на тарелку. Сверху положить ребрышки.

Из птицы

Битки пожарские с горошком

Куриное филе – 2 шт., французский багет – 150 г, сливки жирные – 80 мл, сливочное масло – 100 г, черный молотый перец, соль

Для гарнира: молодой зеленый горошек – 200 г, картошка – 8 шт., морковь – 3 шт., сливки жирные – 150 мл, сливочное масло – 50 г, салат латук – 50 г, свежая зелень, белый молотый перец, соль.

• Сливки поместить в морозилку на 1 час. С багета срезать корочку, 70 г багета замочить в молоке, когда размокнет – отжать, протереть через сито. Оставшийся багет нарезать мелким кубиком. Мелко порубить мясо куриное филе ножом, после чего протереть через сито (это нужно для того, чтобы консистенция фарша была очень нежной). Соединить протертое куриное мясо с протертым хлебом и замороженными сливками, посолить, поперчить, тщательно перемешать. Фарш должен получиться очень нежный, по консистенции – как фарш для суфле. Сформировать фарш в виде биточков. Сделать из яйца и воды льезон, обмакнуть в него котлеты, запанировать котлеты в кубиках хлеба. Обжарить котлеты со всех сторон на сковороде в топленом масле, затем переложить в противень, довести до готовности в духовке в течение 10 минут при 160 ˚С. Приготовить гарнир: картошку и морковь очистить, из картошки выточить «бочонки», из моркови – «чесночки», бланшировать. Обжарить на сливочном масле картошку и морковь, добавить сливки, выпарить до загустения, посолить и поперчить. На тарелку выложить биточки, рядом сложный гарнир из овощей и горошка, свежий салат и зелень.

Жаркое из каплуна, рябчиков и куропаток

Каплун – 1 шт., рябчики – 4 шт., куропатка – 2 шт., яблоки

зеленые – 12 шт., лук-шалот – 16 шт., масло сливочное – 200 г, сметана – 1 л, горчица – 100 г, перец черный молотый, соль

Для гарнира: рис – 400 г, изюм – 150 г, шафран – 0,5 г, соль, свежие огурцы и зелень

• Птицу ощипать, выпотрошить, опалить, вымыть щеткой, выдержать в холодильнике одни сутки, затем замочить в 2 %-ном соляном растворе на ночь. Затем тушки обсушить. Каплуна разрубить на 16 частей, рябчиков и куропатку – на 4 части, поперчить. Смешать сметану с горчицей и обмазать куски птицы. Яблоки очистить, нарезать ломтиками. Лук-шалот нарезать полукольцами. Смешать яблоки и лук. Большой глубокий противень смазать сливочным маслом, выложить смесь яблок с луком, сверху равномерно распределить кусочки сливочного масла, затем поверх уложить куски птицы. Запекать в русской печи на вольном духу 40–50 минут до полной готовности птицы или в духовке, разогретой до 180 ˚С. Рис замочить в холодной воде на 40 минут, затем откинуть на дуршлаг. Шафран залить 50 мл кипятка. Рис сварить несливным способом до готовности вместе с промытым изюмом, в конце добавить соль и шафран, перемешать.

• Каждую порцию жаркого подавать с рисом, нарезанными свежими огурцами и зеленью.

Утка с яблоками

Утка – 1 шт. (2–3 кг), мелкие кисло-сладкие зеленые яблоки – 6 шт., сметана жирная – 200 мл, толченый тмин – 5 г, молотый черный перец, соль

• У яблок удалить сердцевину с семенами, кожицу не снимать. Потрошеную утку натереть солью, перцем и тмином снаружи и внутри. Подготовленные яблоки поместить внутрь утки, брюшину зашить. Утку обмазать сметаной, уложить спинкой вниз на противень, смазанный растительным маслом. Запекать утку в разогретой до 180 ˚С духовке минут пятнадцать, пока тушка не зарумянится. После этого уменьшить нагрев до 120 ˚С и запекать утку около часа, периодически поливая выделяющимся соком. Утку подавать целиком, выложив вокруг нее гарнир, или порционными кусками вместе с запеченными яблоками.

Куличи и пасхи

Бабы

Бабы выпекают из сдобного теста, для которого используют большое количество яиц и муку только высшего сорта. Пропитывают их ромом, коньяком, вином, сиропом. Выпекают бабы в особых зубчатых формах, которые предварительно смазывают растопленным сливочным маслом и слегка посыпают мукой. Температура выпечки 180 °С. Вынимать бабу из формы можно только после того, как она полностью остыла. Вынув из формы, бабу кладут на пергамент или бумагу дном вверх, после чего пропитывают и посыпают сахарной пудрой, украшают кремом или глазурью. Иногда ее подают со сладким соусом.

Ромовая баба

Для теста: пшеничная мука – 300 г, сахар – 200 г, яйца – 6 шт., прессованные дрожжи – 20 г, вода – 100 мл

Для пропитки: вишневый сок – 500 мл, ром – 100 мл

Для соуса: ром – 100 мл, яичные желтки – 4 шт., сливки (жирность 33 %) – 100 мл, крахмал – 1 столовая ложка

• Дрожжи растворить в теплой воде. Яйца взбить с сахаром до образования белой пены, соединить с дрожжами. Всыпать муку, быстро и осторожно вымесить тесто. Формы смазать маслом и посыпать мукой. Осторожно заполнить тестом. Выпекать 30–40 минут при 180 °С в зависимости от объема формы. Смешать в глубокой посуде вишневый сок и ром. Для соуса на паровой бане взбить желтки со сливками, добавить ром, влить крахмал, разведенный в небольшом количестве холодной воды. Нагревать соус при постоянном помешивании до загустения. Выпеченные бабы охладить, извлечь из форм, пропитать, полностью погрузив в емкость с пропиткой. При подаче полить соусом.

Медовая баба

• Медовая баба готовится без пропитки.

Пшеничная мука – 300 г, светлый мед – 150 г, сливочное масло – 150 г, сливки (жирность 33 %) – 100 мл, яичные желтки – 6 шт., сахар – 50 г, прессованные дрожжи – 20 г, соль – 1 г

• Дрожжи растворить в небольшом количестве теплой воды. Мед нагреть до 40–50 °С, смешать со сливками. Добавить половину муки, перемешать. Влить подготовленные дрожжи, замесить тесто. Накрыть его чистым полотенцем, убрать в теплое место, дать подойти. Сливочное масло растопить. Отделить желтки от белков, желтки взбить с сахаром. Подошедшее тесто

обмять, добавить в него растопленное сливочное масло, желтки с сахаром, оставшуюся муку и соль. Тесто тщательно вымесить. Выложить тесто в формы, смазанные сливочным маслом и посыпанные мукой. Заполнять формы следует только наполовину. Формы с тестом поставить в теплое место, чтобы тесто еще раз подошло. После этого поставить формы в духовку, разогретую до 180 °С, и выпекать бабы 30–40 минут в зависимости от размера формы.

Баба кружевная

• Кружевная баба не требует пропитки.

Пшеничная мука – 300 г, сахар – 300 г, молоко – 100 мл, яйца – 6 шт., прессованные дрожжи – 20 г, соль – 1 г

• Дрожжи растворить в теплом молоке. Желтки отделить от белков. Белки взбить в стойкую пену. Миксером взбить желтки с сахаром, добавить молоко с дрожжами, муку и соль. Взбивать 15 минут. В тесто добавить взбитые белки и очень аккуратно перемешать с тестом вручную. Выложить тесто в формы, смазанные сливочным маслом и обсыпанные мукой. Формы заполнять наполовину. Убрать формы в теплое место и дать тесту подойти. Выпекать бабы в духовке 30–40 минут при 180 °С.

Пуховая баба

• Такую бабу не пропитывают, но покрывают глазурью.

Пшеничная мука – 300 г, сахарная пудра – 100 г, сливочное масло – 80 г, молоко – 50 мл, яичные желтки – 6 шт., изюм – 50 г, ром – 30 мл, прессованные дрожжи – 20 г, соль – 1 г

Для глазури: сахар – 100 г, яичные белки – 2 шт.

• Дрожжи растворить в небольшом количестве теплой воды. Молоко довести до кипения. Половину муки заварить горячим молоком и тщательно размешать, чтобы не было комков. Добавить подготовленные дрожжи, перемешать. Накрыть тесто чистым полотенцем, убрать в теплое место и дать подойти. Изюм промыть и обсушить.

• Желтки и сахарную пудру взбить до образования пышной однородной массы. Сливочное масло растопить. Подошедшее тесто обмять, добавить в него взбитые желтки, оставшуюся муку и соль, тщательно вымесить. Добавить растопленное сливочное масло, изюм и ром, снова тщательно вымесить. Выложить тесто в подготовленные формы, заполняя их наполовину. Убрать формы в

теплое место и дать тесту подойти. Выпекать бабы в духовке 30–40 минут при 180 °С. Для глазури белки с сахаром взбивать миксером до тех пор, пока масса не станет однородной, а ее поверхность – глянцевой. Остывшие бабы покрыть глазурью.

Ванильная баба

• Эта баба готовится без пропитки и посыпается сахарной пудрой.

Пшеничная мука – 300 г, сахар – 100 г, сливочное масло – 150 г, молоко – 50 мл, яйца – 4 шт., изюм – 50 г, ром – 30 мл, тертая цедра ½ лимона, прессованные дрожжи – 20 г, сахарная пудра – 50 г, ванилин – 1 г, соль – 1 г

Для глазури: сахар – 100 г, яичные белки – 2 шт.

• Дрожжи развести в теплом молоке. Изюм промыть и обсушить. Отделить желтки от белков. Сливочное масло растопить. В кухонный комбайн залить молоко с дрожжами, растопленное сливочное масло. Добавить ванилин, сахар, соль, ром, цедру, желтки яиц, перемешать. Всыпать муку и хорошо взбить. Добавить изюм, перемешать. Выложить тесто в подготовленные формы, заполняя их наполовину. Убрать формы в теплое место и дать тесту подойти. Выпекать бабы в духовке 30–40 минут при 180 °С. Дать бабе полностью остыть, затем посыпать сахарной пудрой. По желанию ванильную бабу можно покрыть глазурью, для чего оставшиеся белки взбить с 100 г сахара в однородную блестящую массу.

Куличи

Кулич – одно из самых главных традиционных пасхальных кушаний. Христос в течение сорока дней по воскресении часто являлся своим ученикам и вкушал с ними пищу. В память об этом святые апостолы во время трапезы оставляли незанятым главное место за столом и полагали перед ним часть хлеба, что символизировало незримое присутствие Христа среди своих учеников. Впоследствии сложился церковный обычай оставлять в храме особый дрожжевой хлеб – артос, – символизирующий победу Христа над смертью. В продолжение всей Светлой седмицы – первой недели после Пасхи – артос с крестным ходом обносят вокруг храма, а в монастырях ежедневно приносят в трапезную и полагают на особое место по примеру апостолов. В субботу раздробленный артос во всех храмах раздают верующим. В каждой христианской семье существует традиция печь свой

дрожжевой сдобный хлеб – кулич, – своего рода домашний артос, который христиане приносят освящать в церковь. Особенностью кулича является его «сдобность», которая достигается за счет большого количества яиц, сливочного масла и сахара. Муку используют только высшего сорта.

Даниловский кулич

Приготовление кулича можно разделить на два этапа: приготовление самого кулича и глазури для его украшения. Для экономии времени глазурь можно взбить во время выпечки кулича, но отделить желтки от белков нужно заранее, так как для глазури понадобятся только яичные белки, а желтки мы используем для теста. Молоко для кулича должно быть комнатной температуры. Сливочное масло нужно заранее вынуть из холодильника, чтобы оно размягчилось до комнатной температуры. Изюм промыть в теплой воде и обсушить на полотенце. Хорошо выпеченный кулич при хранении в сухом прохладном месте остается мягким в течение сорока дней.

Для теста: пшеничная мука – 1 кг, молоко – 500 мл, масло сливочное – 500 г, сахар – 300 г, изюм – 200 г, яйца – 8 шт., ванилин – 2 г, дрожжи сухие – 25 г, соль – 5 г

Для глазури: сахар – 200 г, белки от 4 яиц

• Отделить белки от желтков. Белки от 4 яиц для приготовления глазури отложить отдельно. Белки для теста (8 шт.) взбить с сахаром до образования белой пены. Все яичные желтки (12 шт.) тщательно перемешать со сливочным маслом. Муку просеять. В муку положить соль, дрожжи и ванилин. Влить молоко, взбитые с сахаром белки и тщательно вымешивать, пока тесто не станет однородным. Добавить желтки с маслом, перемешать. Добавить подготовленный изюм, перемешать так, чтобы изюм в тесте равномерно распределился. Накрыть готовое тесто чистым полотенцем и поставить посуду в теплое место на 20–30 минут, чтобы тесто поднялось. После того как тесто поднялось, его следует обмять. Бумажные формы для куличей смазать рафинированным растительным маслом (понадобится 50 мл). Заполнить формы тестом до половины, так как во время выпекания оно сильно поднимется. Поставить формы с тестом в духовку, разогретую до 170 °С, и выпекать куличи 30–50 минут в зависимости от размера. Готовность кулича проверить, проткнув его деревянной шпажкой. Если на шпажке не остается следов теста, кулич готов. Для глазури белки с сахаром нужно взбивать миксером до тех пор, пока масса не станет однородной, а ее

поверхность – глянцевой. Готовому куличу дать остыть до комнатной температуры, после чего покрыть его глазурью. Глазурь посыпать кондитерской посыпкой или по желанию украсить кусочками цукатов, сушеных или свежих фруктов.

Пасхальный кулич на опарном тесте

Для опары: молоко – 500 мл, пшеничная мука – 300 г, прессованные дрожжи – 50 г, сахар – 20 г

Для теста: пшеничная мука – 900 г, молоко – 200 мл, яйца – 8 шт., сливочное масло – 300 г, сахар – 200 г, тертая цедра 2 лимонов, изюм – 150 г, молотые кардамон и корица – по 1 щепотке, соль – 10 г

Для глазури: сахар – 150 г, белки от 3 яиц

Для украшения: кондитерская посыпка, цукаты или сухофрукты

• Поставить опару на молоке, муке, сахаре и дрожжах. Сливочное масло размягчить при комнатной температуре. У четырех яиц отделить желтки от белков. (Желтки пойдут на смазывание кулича перед выпеканием.) Остальные яйца вместе с желтками и четырьмя отделенными белками тщательно перемешать с сахаром и слегка взбить венчиком. Добавить размягченное масло и перемешать. Когда опара поднимется, добавить в нее оставшуюся муку и молоко, яйца с маслом и сахаром, промытый изюм, корицу, кардамон, соль и цедру. Тесто тщательно вымесить, накрыть чистой салфеткой, убрать в теплое место. Когда тесто поднимется, обмять его и дать подойти еще раз. Бумажные формы для куличей смазать растительным маслом. Заполнить формы тестом до половины. Дать тесту подойти, смазать сверху желтком. Поставить формы с тестом в духовку, разогретую до 170 ˚С, и выпекать куличи 30–50 минут в зависимости от размера. Пока куличи выпекаются, приготовить глазурь. Остывшие куличи покрыть глазурью, украсить.

Донской кулич

(Рецепт Донского мужского монастыря г. Москвы)

Для опары: сливки (жирность 33 %) – 300 мл, пшеничная мука – 300 г, прессованные дрожжи – 40 г, сахар – 20 г

Для теста: пшеничная мука – 700 г, молоко – 200 мл, яйца куриные – 8 шт., сливочное масло – 100 г, сахар – 200 г, светлый изюм – 100 г, цукаты – 100 г, жареный миндаль – 50 г, жареный

фундук – 50 г, молотый мускатный орех – 3 г, кардамон молотый – 1 г, корица молотая – 1 г, соль – 5 г

Для глазури: сахар – 150 г, белки от 3 яиц

Для украшения: кондитерская посыпка, цукаты или сухофрукты

• Поставить густую опару, как описано в предыдущем рецепте. Сливочное масло размягчить при комнатной температуре, выложив его из холодильника за час до приготовления. У четырех яиц отделить желтки от белков. (Желтки пойдут на смазывание кулича перед выпеканием.) Остальные яйца вместе с желтками и четырьмя отделенными белками тщательно перемешать с сахаром и слегка взбить венчиком. Фундук и миндаль порубить ножом. Изюм промыть и обсушить на полотенце. Когда опара поднимется, добавить в нее оставшуюся муку и молоко, яйца с сахаром, размягченное сливочное масло, изюм, цукаты, рубленые фундук и миндаль, мускатный орех, кардамон, соль. Тесто тщательно вымесить, накрыть чистой салфеткой, убрать в теплое место. Когда тесто поднимется, обмять его и дать подойти еще один раз. Бумажные формы для куличей смазать рафинированным растительным маслом (понадобится 50 мл). Заполнить формы тестом до половины. Дать тесту подойти, смазать сверху желтком. Поставить формы с тестом в духовку, разогретую до 170 ˚С, и выпекать куличи 30–50 минут в зависимости от размера. Остывший кулич покрыть глазурью и украсить как описано выше.

Кулич шафранный

Для опары: молоко – 500 мл, мука пшеничная в. с. – 300 г, прессованные дрожжи – 50 г, сахар – 20 г

Для теста: пшеничная мука – 900 г, молоко – 200 мл, яйца – 10 шт., сливочное масло – 300 г, сахар – 250 г, тертая цедра – 1 крупного апельсина, тертая цедра – 1 лимона, цукаты – 100 г, жареный миндаль – 100 г, молотый мускатный орех – 1 ч. л., молотый шафран – ½ ч. л., молотый кардамон – 1 щепотка, соль – 5 г

Для глазури: сахар – 200 г, яйца – 5 шт.

Для украшения: кондитерская посыпка, цукаты или сухофрукты

• Поставить опару на молоке, муке, сахаре и дрожжах. Сливочное масло размягчить при комнатной температуре, выложив его из холодильника за час до приготовления. У яиц отделить белки от желтков. Белки взбить с сахаром до

образования белой пены. Яичные желтки тщательно перемешать со сливочным маслом. Миндаль порубить ножом. Оставшуюся муку перемешать с шафраном. Когда опара поднимется, добавить в нее муку с шафраном, молоко, цедру, цукаты, миндаль, мускатный орех, яйца с маслом и сахаром, кардамон и соль. Тесто тщательно вымесить, накрыть чистой салфеткой, убрать в теплое место. Когда тесто поднимется, обмять его и дать подойти еще один раз. Бумажные формы для куличей смазать рафинированным растительным маслом (понадобится 50 мл). Заполнить формы тестом до половины. Дать тесту подойти, смазать сверху желтком. Поставить формы с тестом в духовку, разогретую до 170 °С, и выпекать куличи 30–50 минут в зависимости от размера. Приготовить глазурь как в рецепте выше, покрыть ею кулич.

Кулич заварной

Для теста: пшеничная мука – 1 кг, молоко – 600 мл, яйца – 8 шт., сливочное масло – 300 г, сахар – 250 г, цукаты – 100 г, прессованные дрожжи – 50 г, молотая корица – 1 щепотка, ванилин – 1 щепотка, соль – 5 г

Для глазури: сахар – 200 г, яйца – 5 шт.

• Дрожжи растворить в небольшом количестве теплой воды, дать подойти. Молоко довести до кипения. Муку заварить горячим молоком при постоянном помешивании, тщательно перемешать до образования однородной массы. Добавить в тесто подготовленные дрожжи, тщательно перемешать, накрыть чистым полотенцем и поставить подходить в теплое место. Отделить белки от желтков. Белки взбить с сахаром до образования белой пены. Размягченное сливочное масло перемешать с желтками. Добавить в тесто желтки и белки, цукаты, ванилин, корицу, соль, перемешать. Продолжать интенсивно вымешивать 10–15 минут. Накрыть полотенцем, поставить подходить. Бумажные формы для куличей смазать растительным маслом. Заполнить формы тестом до половины. Дать тесту подойти, смазать сверху желтком. Поставить формы с тестом в духовку, разогретую до 170 °С, и выпекать куличи 30–50 минут в зависимости от размера. Из указанных ингредиентов приготовить глазурь. Готовые куличи охладить, покрыть глазурью. Украсить сверху цукатами или кондитерской посыпкой.

Кулич Дивеевский

(Рецепт Свято-Троицкого Дивеевского женского монастыря)

Теплая вода – 30 мл, дрожжи сухие – 11 г, сахар – 145 г, молоко – 100 мл, мука пшеничная в. с. – 430 г, яйца куриные – 3 шт., цукаты или изюм – 100 г, масло сливочное – 50 г, растительное масло – 20 мл, соль – 1 г, ванилин – по вкусу, цедра с 1 лимона

• Сливочное масло растопить, дать остыть до 30 °С. Муку просеять. Дрожжи развести в теплой воде. Добавить теплое молоко и 80 г муки, перемешать, оставить на 15 минут. Добавить 5 г сахара и 3 яйца, взбивать миксером на средней скорости 15 минут. Влить растительное масло и растопленное сливочное масло комнатной температуры. Добавить муку, сахар, соль и ванилин, вымешивать 10 минут насадкой «крюк» или руками. Добавить цедру лимона, цукаты или изюм, перемешать, накрыть тканью, оставить подниматься на 1 час. Формы для куличей смазать растительным маслом, заполнить тестом на ½ объема, дать расстояться 1 час.

• Выпекать в духовке, разогретой до 180 °С, 30–45 минут в зависимости от размера.

• Остывшие куличи покрыть любой белой глазурью.

Творожный кулич

(На один большой или два средних кулича)

Яйца – 3 шт., сахар – 160 г, сливочное масло – 100 г, творог – 300 г, мука пшеничная – 250 г, соль – щепотка, ванилин – 1 г, корица – ½ ч. л., изюм – 100 г, цедра с 1 апельсина, разрыхлитель теста – 12 г

• Муку просеять. Снять цедру с апельсина. Яйца взбить с сахаром до увеличения в объеме в 2 раза. Масса станет светлая. Влить растопленное сливочное масло (не горячее, температура не выше 40 °С), продолжать взбивать. В 2 приема добавить творог. Добавить цедру, соль, ванилин, корицу, изюм. Муку смешать с разрыхлителем, добавить в тесто, тщательно перемешать. Формы для кулича смазать маслом. Тесто выложить в формы на $^2/_3$ объема. Мокрой ложкой выровнять верх. Выпекать 60 минут при 180 °С средние куличи, 80 минут – большой кулич. Пока кулич выпекается, приготовить глазурь.

Для глазури: желатин – 5 г, вода – 30 г – для замачивания желатина, вода – 50 г – для растворения сахара, сахар – 200 г

• Желатин замочить в воде. Растворить сахар в воде, довести до кипения. Добавить набухший желатин в горячий сироп и взбить миксером. Глазурь станет белой. Остывший кулич покрыть

горячей глазурью, сверху украсить кондитерской посыпкой или цукатами.

Пасхи

Обязательным пасхальным блюдом является пасха – блюдо из творога с большим количеством сливочного масла и сахара, спрессованное в виде усеченной пирамиды. На боковых сторонах пасхи изображается крест и буквы «ХВ» (Христос Воскресе). Творожная пасха символизирует собой Гроб Господень и замещает на праздничном столе ветхозаветного пасхального агнца. Пасха бывает трех видов: сырая (готовят прессованием творога без дальнейшей тепловой обработки), вареная (на пару) и запеченная в духовке. Сырые пасхи больше распространены из-за того, что готовить их гораздо проще, чем вареные и запеченные. Лучше всего готовить пасху из домашнего творога, рецепт которого я приведу ниже. Сливочное масло необходимо брать самое лучшее, максимально натуральное, в идеале фермерское. Для приготовления творожной пасхи необходима специальная форма – пасочница. Деревянные или пластиковые пасочницы можно приобрести в любой церковной лавке незадолго до Пасхи. Перед заполнением пасочницы ее выстилают марлей и лишь потом заполняют форму творожной массой. Перед подачей на стол пасху из марли вынимают. В стандартную пасочницу входит около 1 кг творожной массы.

Домашний творог

Из 10 л молока получится около 2 кг творога

• Натуральное молоко заквасить с помощью простокваши, сметаны, кефира или куска ржаного хлеба, опустив его в молоко. Полученную густую простоквашу подогреть на слабом огне до 36–38 °С, но не выше! При этом со дна кастрюли поднимаются куски сгустка и отделяется сыворотка. Отделившийся сгусток без сыворотки откинуть на сито, проложенное марлей. Края марли завязать над сгустком и повесить узелок в прохладное место на сутки, чтобы оставшаяся жидкость стекла, а творог спрессовался.

Сырая творожная пасха с изюмом

Творог – 1 кг, сливочное масло – 300 г, сахар – 250 г, белый изюм без косточек – 200 г, ванилин – 1 г

• Творог протереть через сито. Изюм промыть в теплой воде и обсушить на полотенце. Сливочное масло размягчить. Смешать творог, сахар, ванилин, сливочное масло и тщательно взбить миксером. Добавить изюм, перемешать. Пасочницу выстелить марлей и выложить в нее готовую массу, тщательно ее утрамбовывая, чтобы не осталось пустот. Верхние края марли закрыть внахлест. Пасочницу поместить в кастрюлю (чтобы в нее стекала сыворотка), сверху установить гнет (например, литровую банку с водой), убрать в холодильник на сутки.

Малиновая пасха

Творог 9 % жирности – 1,2 кг, сливочное масло – 250 г, сахар – 150 г, малиновое варенье – 250 г, сушеная малина – 50 г

• Творог протереть через сито. Сливочное масло размягчить. Малиновое варенье взбить блендером. Смешать творог, сахар, сливочное масло, малиновое варенье и взбить миксером, добавить сушеную ягоду и перемешать. Пасочницу выстелить марлей и выложить в нее готовую массу, тщательно ее утрамбовывая, чтобы не осталось пустот. Верхние края марли закрыть внахлест. Пасочницу поместить в кастрюлю (чтобы в нее стекала сыворотка), сверху установить гнет (например, литровую банку с водой), убрать в холодильник на сутки.

Шоколадная пасха

Творог 9 % жирности – 1 кг, сливочное масло – 200 г, сахар – 200 г, сливки жирностью 33 % – 200 мл, шоколад темный горький (с содержанием какао не менее 50 %) – 150 г, шоколадная крошка – 150 г

• Творог протереть через сито. Сливочное масло размягчить. Сливки разогреть и в них растопить шоколад, постоянно помешивая, чтобы не подгорел. Остудить. Смешать творог, сахар, сливочное масло, разведенный в сливках шоколад, взбить миксером. Добавить шоколадную крошку, перемешать. Пасочницу выстелить марлей и выложить в нее готовую массу, тщательно ее утрамбовывая, чтобы не осталось пустот. Верхние края марли закрыть внахлест. Пасочницу поместить в кастрюлю (чтобы в нее стекала сыворотка), сверху установить гнет (например, литровую банку с водой), убрать в холодильник на сутки.

Лимонная пасха

Творог – 1 кг, сливочное масло – 200 г, сахар – 250 г, цукаты – 150 г, лимонный джем или варенье с кусочками цедры – 150 г, цедра – 1 лимона, шафран – 1 щепотка

• Творог протереть через сито. Сливочное масло размягчить. Снять теркой цедру с лимона. Смешать творог, сахар, сливочное масло, лимонный джем, шафран, взбить миксером. Добавить цукаты и цедру, тщательно перемешать. Пасочницу выстелить марлей и выложить в нее готовую массу, тщательно ее утрамбовывая, чтобы не осталось пустот. Верхние края марли закрыть внахлест. Пасочницу поместить в кастрюлю (чтобы в нее стекала сыворотка), сверху установить гнет (например, литровую банку с водой), убрать в холодильник на сутки.

Миндальная пасха

Творог 9 % жирности – 1,2 кг, сливочное масло – 250 г, сахар – 250 г, очищенный миндаль – 200 г, цукаты – 150 г, ванилин – 1 щепотка

• Творог протереть через сито. Сливочное масло размягчить. Миндаль обжарить и измельчить. Смешать творог, сахар, ванилин, сливочное масло, взбить миксером. Добавить миндаль и цукаты, перемешать. Пасочницу выстелить марлей и выложить в нее готовую массу, тщательно ее утрамбовывая, чтобы не осталось пустот. Верхние края марли закрыть внахлест. Пасочницу поместить в кастрюлю (чтобы в нее стекала сыворотка), сверху установить гнет (например, литровую банку с водой), убрать в холодильник на сутки.

Пасха с фисташками

Творог 9 % жирности – 1,2 кг, сливочное масло – 250 г, сахар – 250 г, очищенные фисташки – 200 г, цукаты – 150 г

• Творог протереть через сито. Сливочное масло размягчить. Фисташки обжарить и измельчить. Смешать творог, сахар, сливочное масло, взбить миксером. Добавить фисташки и цукаты, перемешать. Пасочницу выстелить марлей и выложить в нее готовую массу, тщательно ее утрамбовывая, чтобы не осталось пустот. Верхние края марли закрыть внахлест. Пасочницу поместить в кастрюлю (чтобы в нее стекала сыворотка), сверху установить гнет (например, литровую банку с водой), убрать в холодильник на сутки.

Пасха творожная вареная

Творог 9 % жирности – 1 кг, яйца – 8 шт., сливочное масло – 200 г, сметана 25 % жирности – 300 мл, сахар – 250 г, белый изюм без косточек – 150 г, очищенный миндаль – 150 г, цукаты – 100 г, ванилин – 1 щепотка

• Творог протереть через сито. Изюм промыть в теплой воде и обсушить на полотенце. Миндаль подсушить в духовке и измельчить. Сливочное масло размягчить. Желтки отделить от белков. Смешать протертый творог, сливочное масло, яичные желтки, сметану, сахар, ванилин, тщательно взбить миксером. Поставить полученную массу на паровую баню и варить, периодически помешивая, 1 час. После этого в массу добавить изюм, миндаль и цукаты, тщательно перемешать. Пасочницу выстелить марлей и выложить в нее готовую массу, тщательно ее утрамбовывая, чтобы не осталось пустот. Верхние края марли закрыть внахлест. Пасочницу поместить в кастрюлю (чтобы в нее стекала сыворотка), сверху установить гнет (например, литровую банку с водой), убрать в холодильник на сутки.

Пасха красная печеная

Творог 9 % жирности – 1 кг, яйца – 8 шт., сливочное масло – 300 г, сметана (жирность 25 %) – 500 мл, сахар – 300 г, белый изюм без косточек – 150 г, цукаты – 150 г, ванилин – 1 щепотка

• Творог протереть через сито. Изюм промыть в теплой воде и обсушить на полотенце. Сливочное масло размягчить. Желтки, отделив от белков, взбить с сахаром. Смешать протертый творог, сливочное масло, взбитые с сахаром желтки, сметану, изюм, цукаты, ванилин, тщательно взбить миксером. Форму подготовить как описано выше, заполнить ее творожной массой, поместить в духовку, разогретую до 120–130 °С. Выпекать пасху 2,5–3 часа, пока масса не станет плотной. Готовую пасху охладить и осторожно вынуть из формы.

Пасха с вареным сгущенным молоком

Творог 9 % жирности – 500 г, сливочное масло – 45 г, сливки 33 % жирности – 50 мл, вареное сгущенное молоко – 180 г, ванилин – по вкусу

• Творог протереть через сито или измельчить блендером вместе со сливочным маслом. Сливки прокипятить, добавить

ванилин по вкусу и сгущенное молоко, перемешать. Варить на маленьком огне около 5 минут. До загустения. Смешать творог с маслом и крем со сгущенкой, добавить ванилин по вкусу. Переложить массу в пасочницу, застеленную марлей. Поставить под гнет в холодильник на 8–12 часов.

Другая праздничная выпечка

Пирожки подовые со сморчками

Для теста: мука пшеничная – 600 г, вода – 350 мл, сливочное масло – 50 г, дрожжи прессованные – 20 г, сахар – 20 г, соль – 10 г

Для начинки: сморчки – 600 г, репчатый лук – 200 г, сливочное масло – 100 г, черный молотый перец, соль

Яйцо для смазывания пирожков: яйцо куриное – 1 шт., молоко – 50 мл, сливочное масло

• Приготовить тесто: дрожжи растворить вместе с сахаром в 50 мл воды, дождаться начала брожения. Смешать просеянную муку с солью. Добавить воду и дрожжи, замесить тесто, влить растопленное сливочное масло, перемешать, накрыть тесто чистой тканью и поставить в тепло, чтобы тесто подошло.

• Приготовить начинку: сморчки нарезать ломтиками, лук очистить и нарезать мелким кубиком, обжарить сморчки с луком на сливочном масле, посолить и поперчить по вкусу.

• Приготовить пирожки: тесто обмять, сформировать шарики размером с грецкий орех, раскатать каждый шарик в лепешку овальной или круглой формы, в центр каждой лепешки положить начинку, сформировать пирожки и защипнуть края. Оставить пирожки в тепле на 20 минут для расстойки. Затем смазать пирожки яйцом, смешанным с молоком. Пирожки выложить на чистый под русской печи, запекать при температуре 200 ˚С около 15–20 минут. Если печь в духовке, то на противне с бумагой для выпечки 15–20 минут при 200 ˚С. Готовые пирожки смазать сливочным маслом.

Расстегаи

Расстегаи – это традиционная русская выпечка, открытые, как бы «расстегнутые» пирожки. Готовятся расстегаи из дрожжевого опарного теста и подаются, как правило, к первым блюдам – щам, солянкам, рассольникам, ухе, но можно их подать и просто как закусочные пирожки. Открытый «кармашек» сверху расстегая

имеет особое предназначение: в него вливают одну-две ложки бульона прямо перед употреблением, таким образом начинка становится сочной, а пирожок не размокает. К мясным супам принято готовить расстегаи с мясной начинкой: с мясом, ливером с яйцами, луком, грибами. К рыбным супам и начинка рыбная – из рыбного фарша с рисом, луком, яйцами. Можно готовить расстегаи и с овощной, и с грибной начинкой.

Расстегаи с рыбой, луком и яйцом

Для теста: пшеничная мука – 400 г, молоко – 300 мл, яйца – 2 шт., сливочное масло – 50 г, прессованные дрожжи – 30 г, сахар – 5 г, соль – 2 г

Для начинки: филе лосося – 300 г, филе судака – 200 г, рис – 80 г, репчатый лук – 2 шт., сливочное масло – 100 г, черный молотый перец, соль

• Для опары: взять 200 мл молока и 150 г муки. Муку просеять. В теплом молоке развести дрожжи, добавить муку, сахар и замесить опару. Накрыть ее полотенцем и убрать в теплое место подниматься. Сливочное масло размягчить. Опару обмять, добавить в нее оставшееся молоко, муку, яйца, масло, соль и тщательно перемешать. Накрыть тесто полотенцем и убрать в теплое место подниматься.

• Для начинки: рис сварить, промыть, откинуть на дуршлаг. Репчатый лук нарезать мелкими кубиками. Филе лосося и судака мелко порубить ножом, обжарить вместе с луком на сливочном масле, добавить рис, посолить, поперчить, перемешать. Подошедшее тесто обмять, разделить на шарики весом 80–100 г, присыпать мукой, дать расстояться в течение 10–15 минут. Шарики тонко раскатать, так, чтобы получились слегка вытянутые овальные лепешки. На середину каждой положить начинку (40–50 г), защипнуть края, придавая расстегаю форму лодочки с открытой серединой. Переложить расстегаи на смазанный растительным маслом противень, дать расстояться в теплом месте 10–15 минут. Смазать расстегаи слегка взбитыми яичными желтками. Выпекать 15–20 минут при 200–220 °С. Готовые расстегаи вынуть из духовки, накрыть салфеткой и дать им постоять 5–10 минут, чтобы тесто стало мягким.

Расстегаи с мясом, луком и яйцом

Для теста: пшеничная мука – 400 г, молоко – 300 мл, яйца – 2

шт., сливочное масло – 50 г, прессованные дрожжи – 30 г, сахар – 5 г, соль – 2 г

Для начинки: мякоть говядины (вырезка, толстый или тонкий край) – 500 г, яйца – 3 шт., репчатый лук – 2 шт., сливочное масло – 50 г, черный молотый перец, соль

• Для опары: взять 200 мл молока и 150 г муки. Муку просеять. В теплом молоке развести дрожжи, добавить муку, сахар и замесить опару. Накрыть ее полотенцем и убрать в теплое место подниматься. Сливочное масло размягчить. Опару обмять, добавить в нее оставшееся молоко, муку, яйца, масло, соль и тщательно перемешать. Накрыть тесто полотенцем и убрать в теплое место подниматься. Для начинки: яйца сварить, порубить. Репчатый лук нарезать мелкими кубиками. Говядину мелко порубить ножом (пропущенное через мясорубку мясо будет не таким сочным), обжарить вместе с луком на сливочном масле, посолить и поперчить. Добавить яйца, перемешать. Подошедшее тесто обмять, разделить на шарики весом 80–100 г, присыпать мукой, дать расстояться в течение 10–15 минут. Шарики тонко раскатать, так, чтобы получились слегка вытянутые овальные лепешки. На середину каждой положить начинку (40–50 г), защипнуть края, придавая расстегаю форму лодочки с открытой серединой. Переложить расстегаи на смазанный растительным маслом противень, дать расстояться в теплом месте 10–15 минут. Смазать расстегаи слегка взбитыми яичными желтками. Выпекать 15–20 минут при 200–220 °С. Готовые расстегаи вынуть из духовки, накрыть салфеткой и дать им постоять 5–10 минут, чтобы тесто стало мягким.

Кулебяка с осетриной

Для теста: пшеничная мука – 800 г, молоко – 600 мл, яйца – 4 шт., сливочное масло – 100 г, прессованные дрожжи – 40 г, сахар – 10 г, соль – 5 г

Для блинчиков: пшеничная мука – 100 г, молоко – 200 мл, яйца – 2 шт., растительное масло – 100 мл, сахар, соль

Для начинки: филе осетра – 500 г, печень осетра, молоки, вязига – 200 г, яйца – 6 шт., рис – 150 г, репчатый лук – 3 шт., укроп – 20 г, сливочное масло – 100 г, соль

• Для опары: взять 400 мл молока и 300 г муки. Муку просеять. В теплом молоке развести дрожжи, добавить муку, сахар и замесить опару. Накрыть ее полотенцем и убрать в теплое место подниматься. Сливочное масло размягчить. Опару обмять, добавить в нее оставшееся молоко, муку, яйца, масло, соль и

тщательно перемешать. Накрыть тесто полотенцем и убрать в теплое место подниматься.

• Для блинчиков: смешать просеянную муку, молоко, яйца, соль и сахар, взбить тесто миксером. Выпечь тонкие блинчики на растительном масле.

• Для начинки: рис сварить. Яйца сварить, порубить. Репчатый лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле. Добавить рис, подсолить, перемешать. Филе осетра нарезать мелкими кубиками, ошпарить кипятком. Укроп промыть, порубить, смешать с кусочками рыбы. Печень и молоки ошпарить кипятком. Вязигу промыть, мелко изрубить, варить два часа. Подошедшее тесто обмять, разделить на две части, скатать каждую в шар, присыпать мукой, дать расстояться в течение 10–15 минут. Шары тонко раскатать в два прямоугольника размером с противень. Один прямоугольник выложить на смазанный маслом противень, уложить на него начинку, отступая от краев по периметру по 3–4 см. Начинку уложить в следующей последовательности: блинчики – рис с луком – печень, молоко, вязига – яйца – рыба с зеленью. На втором прямоугольнике сделать поперек несколько прорезей на расстоянии 2 см друг от друга. Длина каждого разреза должна быть 4–5 см. Накрыть прямоугольником начинку, защипнуть края. Края натянутся, и разрезы слегка разойдутся, образуя узор. Смазать кулебяку слегка взбитыми яичными желтками, дать расстояться в теплом месте 20 минут. Выпекать 40–45 минут при 180 °С. Готовую кулебяку вынуть из духовки, накрыть салфеткой и дать ей постоять 5–10 минут, чтобы тесто стало мягким.

Кулебяка с телятиной

Для теста: пшеничная мука – 800 г, молоко – 600 мл, яйца – 4 шт., сливочное масло – 100 г, прессованные дрожжи – 40 г, сахар – 10 г, соль – 5 г

Для блинчиков: пшеничная мука – 100 г, молоко – 200 мл, яйца – 2 шт., растительное масло – 100 мл, сахар, соль

Для начинки: мякоть телятины – 600 г, яйца – 6 шт., замороженные белые грибы – 400 г, репчатый лук – 4 шт., укроп – 30 г, сметана (жирность 25 %) – 200 мл, сливочное масло – 100 г, черный молотый перец, соль

• Для опары: взять 400 мл молока и 300 г муки. Муку просеять. В теплом молоке развести дрожжи, добавить муку, сахар и замесить опару. Накрыть ее полотенцем и убрать в теплое место подниматься. Сливочное масло размягчить. Опару обмять,

добавить в нее оставшееся молоко, муку, яйца, масло, соль и тщательно перемешать. Накрыть тесто полотенцем и убрать в теплое место подниматься. Для блинчиков: смешать просеянную муку, молоко, яйца, соль и сахар, взбить тесто миксером. Выпечь тонкие блинчики на растительном масле. Для начинки: яйца сварить, порубить. Репчатый лук нарезать мелкими кубиками. Укроп промыть и порубить. Говядину мелко порубить ножом, обжарить вместе с половиной репчатого лука на сливочном масле, посолить и поперчить. Добавить рубленый укроп и 100 мл сметаны, перемешать. Тушить 10 минут. Грибы разморозить, отжать, нарезать ломтиками, обжарить с оставшимся луком на сливочном масле. Залить оставшейся сметаной, тушить 10 минут. Подошедшее тесто обмять, разделить на две части, скатать каждую в шар, присыпать мукой, дать расстояться в течение 10–15 минут. Шары тонко раскатать в два прямоугольника размером с противень. Один прямоугольник выложить на смазанный маслом противень, уложить на него начинку, отступая от краев по периметру по 3–4 см. Начинку уложить в следующей последовательности: блинчики – мясо – яйца – блинчики – грибы. На втором прямоугольнике сделать поперек несколько прорезей на расстоянии 2 см друг от друга. Длина каждого разреза должна быть 4–5 см. Накрыть прямоугольником начинку, защипнуть края. Края натянутся, и разрезы слегка разойдутся, образуя узор. Смазать кулебяку слегка взбитыми яичными желтками, дать расстояться в теплом месте 20 минут. Выпекать 40–45 минут при 180 °С. Готовую кулебяку вынуть из духовки, накрыть салфеткой и дать ей постоять 5–10 минут, чтобы тесто стало мягким.

Пасхальные яйца

Согласно Священному Преданию, традиция дарить на Пасху красные яйца происходит от святой равноапостольной Марии Магдалины. Спустя какое-то время по Воскресении Христовом эта святая отправилась с проповедью в Рим, где посетила императора Тиверия. По тогдашнему обычаю все приходящие к императору должны были преподнести ему какой-либо подарок. Бедные люди в таких случаях дарили плоды своих трудов или яйца птиц. Так и святая Мария Магдалина преподнесла императору яйцо со словами «Христос воскрес!» и рассказала Тиверию о жизни, учении, смерти и воскресении Спасителя. Но Тиверий не поверил рассказу святой и потребовал доказательств. И тогда прямо в его руках белое яйцо покраснело. С тех пор традиция дарить друг другу на Пасху крашеные яйца постепенно распространилась среди христиан. Яйцо является символом зарождения новой

жизни и выражает нашу веру в грядущее общее Воскресение. После Пасхальной литургии верующие обмениваются крашеными яйцами со словами «Христос Воскресе!». Крашеное яйцо становится первым блюдом, которым разговляются верующие по окончании Великого поста. Варить и красить яйца, так же как и печь куличи и делать творожные пасхи, принято в Великий четверг Страстной седмицы – за три дня до Пасхи. Освящают яйца, куличи и пасхи в Великую субботу после литургии.

Крашенки и писанки

Существует два основных типа пасхальных яиц – это крашенки (с ударением на букву «а»), крашеные вареные яйца, и писанки (с ударением на первую букву «и») – расписанные сырые яйца (см. ниже). Яйцами-крашенками устраивают яичные бои – сталкивают яйца, выясняя, чье крепче. У кого яйцо осталось целым, тот и победил. После этого победитель имеет право забрать яйцо проигравшего и съесть его. Такое правило было особенно актуально в голодные послевоенные годы. В этой связи я всегда вспоминаю рассказ своей тети Раисы Егоровны Ольховой, послевоенное детство которой прошло в глухой орловской деревне. Она часто рассказывала мне об одном хитром мальчике, который смастерил яйцо из дерева и раскрасил его, как пасхальное, а затем использовал его в яичных боях. Победив таким нечестным образом многих детей, хитрый мальчик вдоволь наелся яиц, но, когда обман выявился, был нещадно бит обманутыми детьми. В отличие от крашенок яйцами-писанками бои не устраивают, а обращаются с ними крайне осторожно, так как они очень хрупкие. Писанки дарят друг другу, чтобы сохранить их на долгие годы. Зачастую их размещают в красном углу вместе с иконами.

Крашенки

Есть несколько общих правил покраски пасхальных яиц. Яйца нужно перебрать, осмотрев их на наличие повреждений. Даже слегка треснутое яйцо при варке лопнет, а красить нужно только целые яйца. Если вы держали яйца в холодильнике, их необходимо за сутки до покраски вынуть и оставить в комнате, чтобы они постепенно прогрелись до комнатной температуры. Заливать яйца нужно холодной водой. Все это делается для того, чтобы яйца не потрескались от разницы температур. Если вы

используете натуральные красители (луковую шелуху, свеклу, куркуму), то окрашивайте уже сваренные яйца. Положите их в горячий окрашивающий раствор не менее чем на 1 час, после чего яйца выньте и протрите насухо. Можно протереть яйца тканью, пропитанной растительным маслом, – тогда яйца будут выглядеть более яркими.

Наиболее распространенный способ окраски яиц – в луковой шелухе. Луковая шелуха дает интенсивный красно-коричневый цвет. Концентрированный свекольный отвар дает розовый цвет. Концентрированный настой куркумы – желтый цвет разных оттенков – в зависимости от количества куркумы: чем больше ее в растворе, тем цвет темнее и насыщенней. Также желтый цвет можно получить, окрасив яйца в отваре свежих или сухих березовых листьев. Зеленый цвет дает густой отвар сушеной или свежей крапивы или отвар листьев краснокочанной капусты – при варке краснокочанная капуста окрашивает воду в интенсивный зеленый цвет. Настой сушеных фиалок даст светло-фиолетовый цвет. Один из старинных способов окраски – варка яиц в цветных лоскутах – при варке лоскуты линяют и окрашивают яйцо. Ну и, конечно, вы можете воспользоваться пищевыми красителями или наборами для окрашивания и различными наклейками на пасхальную тему, которые повсеместно продаются в преддверии Пасхи.

Для получения узоров по поверхности яиц перед погружением их в красящий отвар нанесите растительное масло – в этих местах прокраска будет значительно бледнее. Еще один способ – из плотной бумаги вырежьте буквы «ХВ» или крест или части растительного орнамента и закрепите их на яйце с помощью резинок для банкнот. После окраски эти места останутся белыми или слабо окрашенными.

Писанки

Слово «писанка» происходит от слова «писать» – расписывать, наносить узоры. Для изготовления писанок используют сырые яйца. В яйце очень осторожно прокалывают два отверстия с противоположных сторон и выдувают содержимое яйца, после чего отверстия залепляют небольшими кусочками горячего воска. Профессиональные художники расписывают яйца не красками, а горячим воском, который наносят специальными стилусами. Сначала на яйцо тонким карандашом наносится изображение, затем места, которые останутся незакрашенными, покрывают горячим воском. Далее яйцо опускают в горячую краску, после

чего вынимают и сушат. После сушки места, которые должны остаться окрашенными, покрывают слоем воска. Затем яйца опускают в другую краску – более темную. Таким образом окрашиваются те места, которые не были покрыты первым и вторым слоем воска. Операцию повторяют столько раз, сколько слоев изображения задуманы художником. Когда все слои закончены, из яйца извлекают восковые пробки и подносят его к свече: воск постепенно тает, его удаляют салфеткой, и роспись проявляется во всей своей красе.

Художники-любители поступают гораздо проще: помещают яйцо в рюмку, используя ее в качестве подставки, и окрашивают яйцо, а затем расписывают его обычными кистями любой краской – от акварельной до масляной. Расписывают яйца различными христианскими символами, чаще всего связанными со Светлым Христовым Воскресением. Иногда роспись яиц бывает очень сложной – вплоть до изображения икон Спасителя или Пресвятой Богородицы, но чаще всего изображают различные варианты креста, буквы «ХВ» и растительные орнаменты – вариации на тему виноградной лозы, еще один символ Христа Спасителя.

Напитки

…Каждый требовал себе излюбленный напиток. Кому подавалась ароматная листовка: черносмородинной почкой пахнет, будто весной под кустом лежишь; кому вишневая – цвет рубина, вкус спелой вишни; кому малиновая; кому белый сухарный квас, а кому кислые щи – напиток, который так газирован, что его приходилось закупоривать в шампанки, а то всякую бутылку разорвет.

Гиляровский В. А. «Москва и москвичи», 1926

Белый квас и закваска для него

Закваска для белого кваса

• Понадобится стеклянная банка объемом 1 л.

Ржаная цельнозерновая мука – 200 г, вода теплая – 200 мл

• Взять 50 г ржаной цельнозерновой муки и 50 мл воды, смешать в стеклянной банке, оставить в тепле на 12 часов.

• Через 12 часов досыпать 50 г муки и 50 мл воды. Через 12 часов повторить процесс, затем еще раз через 12 часов. В зависимости от качества муки и температуры в доме, закваска должна запузыриться и увеличиться вдвое через день или два. После чего ее следует убрать в холодильник, подкармливать мукой и водой 1 раз в три дня.

Белый квас

• Понадобится банка стеклянная 3 л.

Ржаная цельнозерновая мука – 100 г, ржаной солод – 100 г, вода теплая – 200 мл, закваска – 200 мл, сахар – 20 г, кипяток – 2,5 л, свежая мята – 1 пучок или тертый хрен – 1 ст. л. по желанию

• Залить кипятком муку и солод, перемешать до однородной массы, охладить до 35–40 °С. Добавить сахар, закваску, мяту или хрен (по желанию). Оставить при комнатной температуре. На следующий день квас готов. Оставить в банке или разлить в бутылки, добавив внутрь по несколько немытых изюминок.

• С каждым днем квас будет все больше газироваться, открывать с осторожностью. Квас используют как напиток или основу для русских холодных похлебок: окрошки, ботвиньи, тюри.

• Если нет солода – используйте только ржаную муку.

Красный кислый квас

Ржаной неферментированный солод – 350 г, ржаной ферментированный солод – 30 г, ржаная цельнозерновая мука – 300 г, ржаные сухари – 100 г, прессованные дрожжи – 20 г, мальтозная патока – 200 г, вода – 18 л

• Потребуется два эмалированных или нержавеющих котла (кастрюли) на 10 л с крышками и один бак на 20 л.

• Для розлива напитка – 20 бугельных бутылок по 0,5 л.

• Смешать оба вида солода и муку. Вскипятить 1 л воды, залить воду в котел, дать остыть примерно до 60 °С, всыпать сухую смесь, непрерывно помешивая веселкой. Накрыть крышкой, оставить в теплом месте на 12 часов. Затем поставить котел на водяную баню и нагревать 3 часа, каждые 15 минут снимая со стенок загустевшее тесто и перемешивая.

• Когда тесто совершенно загустеет до невозможности его мешать, влить еще 1 л кипятка и продолжить нагрев с перемешиванием до образования совершенной густоты. Затем накрыть крышкой и оставить тесто в теплом месте (40–60 °С) на 12 часов. Раньше для этого этапа использовалась русская печь, сейчас можно использовать расстоечный шкаф или духовку. Готовое осахарившееся тесто переложить в чистый бак и залить 8 л горячей воды (50–60 °С), перемешать, добавить ржаные сухари, накрыть крышкой, оставить в тепле на 12 часов. Получившаяся смесь называется «затор». Когда гуща затора осядет на дно, осторожно слить сусло ковшом (чтобы не смешивалось с гущей) через сито с марлей в чистый 20-литровый бак. Размешать дрожжи в небольшом количестве теплого сусла, дождаться пузыриков, влить дрожжи в основное сусло и убрать в холод на сутки.

• В оставшуюся гущу влить еще 8 л горячей (50–60 °С) воды и дать настояться в тепле одни сутки. Затем также аккуратно через сито с марлей слить сусло в котел с первым суслом. Добавить в смесь сусла патоку, перемешать и дать настояться в тепле 12 часов. После окончании фазы активного брожения, разлить квас в бутылки, укупорить, убрать в холодильник. Через 3 дня квас можно начинать употреблять. Открывать с осторожностью, возможно сильное пенообразование. Оставшуюся гущу можно добавлять для производства следующих партий кваса.

Кислые щи

Ржаной солод – 200 г, ячменный солод – 200 г, мука пшеничная цельнозерновая – 200 г, мука ржаная цельнозерновая – 150 г, мед цветочный (по вкусу можно гречишный) – 100 г, дрожжи прессованные – 20 г, кипяток – 8 л

• Потребуется два эмалированных или нержавеющих котла (кастрюли) на 10 л с крышками.

• Для розлива напитка – 15 бугельных бутылок по 0,5 л.

• В котле смешать все сухие ингредиенты, кроме дрожжей. Заварить сначала 800 мл кипятка, замешать крутое тесто, накрыть крышкой, оставить в тепле на три часа. Каждые 20 минут доливать примерно по литру кипятка, тщательно перемешивать веселкой, снимая тесто с бортов, снова накрывать крышкой и повторять так, пока кипяток не кончится. После этого дать суслу настояться в тепле под крышкой еще три часа. После этого отстоявшееся сусло слить во второй котел так, чтобы гуща осталась на дне первого котла. Дрожжи размешать в небольшом

количестве теплого сусла. В сусло без гущи влить дрожжи и мед, перемешать. Оставить бродить в тепле на сутки. После того как активная фаза брожения закончится, разлить щи по бутылкам, закрыть крышки, убрать в холодильник. Начинать употреблять напиток можно через три дня, полная готовность напитка – через месяц после укупорки. Чем дольше стоит напиток, тем более газированным он становится, открывать очень осторожно, выстреливает вверх пеной.

• Оставшуюся гущу можно использовать для второй партии щей или для производства кваса.

Быстрый квас из ржаного хлеба

Хлеб ржаной – 1 буханка, вода – 6 л, сахар – 1 стакан, дрожжи прессованные – 40 г, изюм – 1 ст. л.

• С вечера ржаной хлеб нарезать на ломти и высушить в духовке так, чтобы он поджарился. Затем положить его в эмалированную кастрюлю и залить шестью литрами кипятка. Накрыть крышкой и дать постоять до утра. Утром слить настой в другую кастрюлю, отцедив его через сито так, чтобы не попала мякоть. Дрожжи размешать в 100 мл теплой воды, подождать, пока появятся пузырьки. Засыпать сахар и залить дрожжи в квасной настой, размешать, дать постоять в тепле до вечера. Разлить квас по бутылкам, добавив в каждую 1–2 изюминки. Бутылки плотно закупорить, убрать в холодильник.

Яблочный квас

Вода – 3 л, яблоки – 1 кг, изюм – 50 г, сахар – 200 г, закваска для белого кваса – 200 мл

• Яблоки разрезать пополам, удалить семена. Воду довести до кипения, добавить сахар и яблоки, варить 10 минут. Полученный компот охладить до комнатной температуры, добавить изюм и закваску, перемешать и накрыть марлей. Оставить на 8–10 часов при комнатной температуре, после чего убрать в холодильник на сутки. Квас процедить, разлить по бутылкам, хранить в холодильнике.

Грушевый квас

Вода – 6 л, груши сушеные – 1 кг (или свежие 2,5 кг), сахар –

200 г, закваска для белого кваса – 100 мл, изюм – 10 шт., бугельные бутылки – 10 шт. по 1/2 л.

• Сушеные груши промыть. Свежие груши разрезать пополам, удалить семена. Воду довести до кипения, добавить сахар и груши, варить 20 минут на слабом огне после закипания. Полученный компот охладить, убрать на сутки в холодильник, затем процедить через сито, добавить закваску, перемешать и накрыть марлей. Оставить на 10 часов при комнатной температуре. В каждую бутылку положить по изюминке, квас разлить по бутылкам, укупорить, хранить в холодильнике. Через три дня можно начать употреблять.

Березовик (березовый квас)

Березовый сок – 5 л, сахар – 200 г, лимон – 1 шт., изюм – 10 шт., бугельные бутылки – 10–20 шт. по 1/2 л

• С лимона снять цедру, выжать сок. Березовый сок процедить через марлю, добавить сахар и лимонный сок, перемешать до растворения сахара. В каждую бутылку положить 1–2 изюминки, небольшое количество цедры, залить подготовленную смесь, укупорить, убрать в холодильник на два месяца.

Буза

Вода – 7 л, пшенная крупа – 1 кг, сахар – 500 г, закваска для белого кваса – 200 мл

• Пшено сварить в 4 л воды до полного размягчения. Добавить оставшуюся воду, сахар, перемешать, все измельчить блендером. Охладить смесь до комнатной температуры, влить закваску. Выдержать 6–8 часов при комнатной температуре, убрать в холодильник на 8 часов. Перед употреблением процедить через марлю.

Брусничная вода

Брусника свежая – 2 кг, вода питьевая (лучше родниковая) – 3 л, сахар – 50 г, изюм – 10 шт.

• Стеклянные бутылки с фаянсовой пробкой – 5–6 шт.

• Бруснику перебрать, промыть, переложить в эмалированную или нержавеющую кастрюлю, убрать в холодильник на месяц, 1–2 раза в неделю перемешивать воду, поднимая ягоду со дна. Когда

два месяца пройдет, добавить сахар, перемешать и убрать в холодильник еще на неделю. Когда неделя пройдет, воду процедить через дуршлаг, на дно каждой бутылки кинуть по изюминке, залить воду и закупорить. Держать в холодильнике еще месяц. Через месяц вода будет готова.

Ставленый мед

Вода – 5 л, мед светлый разнотравный – 1 л, гвоздика – 10 шт., корица – 1 палочка, кориандр молотый – ½ ч. л., закваска для белого кваса – 300 мл

• Мед смешать с водой, довести до кипения, положить специи, варить 15 минут, снимая пену. Охладить до комнатной температуры. Влить закваску. Накрыть посуду марлей, оставить бродить в тепле при комнатной температуре на 3–7 суток. Постоянно пробовать, нельзя дать меду перекиснуть. Как только мед начнет интенсивно бродить, разлить его в бутылки и убрать в холодильник на дображивание на 3 недели.

Овсяное молоко

Овсяные хлопья – 100 г, холодная кипяченая вода – 1 л

• Хлопья высыпать в банку и залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить в холодильник на ночь. Утром смесь измельчить блендером, дать отстояться 1 час и процедить через сито или марлю. Использовать как самостоятельный напиток, основу для постных каш, соусов, киселя.

Малиновый молочный напиток

Свежая малина – 300 г, молоко – 200 мл, мороженое ванильное – 100 г

• Соединить в чаше блендера все ингредиенты, измельчить до однородной массы, подавать холодным.

Клубничный молочный напиток

Молоко – 180 мл, ванильное мороженое – 150 г, замороженная клубника – 200 г, клубничный сироп – 20 г

• Смешать в чаше блендера клубнику, ванильное мороженое,

молоко и клубничный сироп, взбить до однородной массы.

Простокваша с черникой

Простокваша – 350 мл, свежая черника – 120 г, сахар – 30 г

• Чернику перетереть с сахаром (это можно сделать толкушкой или деревянной ложкой), перемешать с холодной простоквашей.

Простокваша с огурцом и укропом

Простокваша – 500 мл, огурец свежий – 300 г, укроп – 50 г

• Огурец очистить от кожицы, натереть на крупной терке, укроп мелко порубить. Смешать все ингредиенты, осторожно перемешать, подавать холодным.

Горячие напитки

Кушай, батюшка, на здоровье, кушай, воды в самоваре много. Свеженького не засыпать ли? – молвила Аксинья Захаровна.

– Засыпь, пожалуй, – сказал Патап Максимыч. – А к именинам надо будет в городе цветочного взять, рублев этак от шести. Важный чай!

П. И. Мельников-Печерский «В лесах»

Напиток из шиповника с малиной

Вода – 3 л, плоды шиповника свежие – 300 г или сушеные – 100 г, малина (свежая или замороженная) – 400 г или малиновое варенье – 300 г, сахар

• Вскипятить воду. Шиповник промыть, поместить в кастрюлю, растолочь пестиком, залить кипятком, настаивать 1 час. Настой вскипятить. Малину протереть с сахаром, добавить в настой, довести до кипения, процедить через марлю. Подавать горячим или охлажденным.

Лимонно-медовый напиток

Вода – 3 л, лимоны – 2 шт., мед – 200 г

• С лимона снять теркой цедру. Из мякоти выжать сок. Воду вскипятить, добавить цедру, варить 10 минут, процедить. Лимонный отвар остудить до комнатной температуры, добавить мед, перемешать до полного растворения. Влить лимонный сок, перемешать. Подавать теплым или охлажденным.

• По вашему вкусу можно добавить в напиток гвоздику или корицу.

Брусничный напиток

Вода 3 л, брусника (замороженная) – 300 г или брусничное варенье – 200 г, мед – 200 г

• Воду вскипятить. В кастрюле размять ступкой бруснику, залить ее кипятком, дать настояться 30 минут, процедить. Добавить мед, перемешать до полного его растворения. Подавать теплым или охлажденным.

• Если вы используете брусничное варенье, уменьшите количество меда.

Компот из тыквы и яблок

Вода – 3 л, тыква – 300 г, яблоки свежие – 200 г или сушеные – 100 г, мед – 200 г, гвоздика – 3 шт., корица молотая

• Воду вскипятить. Тыкву и яблоки очистить и произвольно нарезать. В кипящую воду положить тыкву и яблоки, корицу, гвоздику, варить на слабом огне 15 минут, процедить. Добавить мед, перемешать. Подавать горячим или охлажденным.

Компот из ревеня

Вода – 3 л, ревень – 500 г, мед – 200 г, гвоздика – 3 шт.

• Воду вскипятить. Ревень промыть и очистить, нарезать поперек произвольными кусками. В воду положить ревень, довести ее до кипения, уменьшить нагрев. Добавить гвоздику, варить компот 10–15 минут на слабом огне, процедить. Добавить мед, перемешать. Подавать горячим или охлажденным.

• Вместо меда можно использовать сахар. Также дополнительно можно добавить цедру лимона или апельсина или

их сок.

Смородиновый кисель

Вода – 500 мл, красная смородина – 200 г, мед – 80 г, ржаная мука – 80 г

• Воду и ягоды довести до кипения, варить 5 минут, снять с огня, измельчить блендером, процедить через сито, добавить мед, перемешать до растворения, довести до кипения.

• В небольшом количестве холодной воды размешать муку.

• В кипящий ягодный сироп влить тонкой струйкой разведенную муку.

• Довести до кипения, постоянно помешивая, пока кисель не загустеет. Охладить и подавать теплым или холодным.

Напиток из морошки с медом

Вода – 2 л, морошка свежая или замороженная – 400 г, мед – 100 г (или по вкусу)

• Воду вскипятить. В кастрюле размять морошку, залить кипятком, дать настояться 30 минут, процедить, добавить мед, перемешать до полного растворения. Подавать теплым или охлажденным.

Малиновый взвар

Вода – 2,5 л, малина сушеная – 300 г или замороженная – 500 г, мед – 300 г, гвоздика – 5 шт.

• Вскипятить воду. Добавить мед и гвоздику, довести до кипения. Всыпать малину, варить 10 минут. Дать остыть и одновременно настояться. Готовый взвар процедить или оставить с ягодами. Подавать подогретым.

Первый вариант:

Сбитень медовый базовый

Вода – 3 л, мед – 300 мл, бадьян – 4 шт., гвоздика – 8 шт., корица – 1 палочка, мускатный орех молотый – 1 ч. л., кардамон – 1 ч. л., лавровый лист – 4 шт.

• По желанию можно добавить и другие пряности: лавровый лист, имбирь, жгучий перец.

• Мед соединить с водой в кастрюле, перемешать, довести до кипения, снять пену.

• Добавить специи, уменьшить нагрев, варить на слабом огне 30 минут. А затем желательно дать настояться еще 30 минут.

Второй вариант:

Яблочно-медовый сбитень

• Добавить в базовый сбитень 500 г. любых яблок, нарезанных крупными дольками, и варить еще 15 минут А затем желательно дать настояться еще 30 минут. Вместо яблок можно использовать любые фрукты как одного вида, так и в любых сочетаниях.

Третий вариант:

Ягодно-медовый сбитень

• В базовый медовый сбитень или яблочно-медовый сбитень добавить 500 г любых ягод, например мороженой клубники вместе с соком, варить 10 минут, а затем желательно дать настояться еще 30 минут. Можно использовать любые ягоды, как свежие, так и замороженные, как одного вида, так и в любых сочетаниях.

Мятно-земляничный чай

Мята свежая – 50 г, земляника свежая – 50 г, мед – 20 г, кипяток – 200 мл

• Землянику растереть с медом, добавить промытые листья мяты, залить кипятком и дать настояться 15 минут. Пить теплым или дать остыть и пить охлажденным.

Травяной чай

(Рецепт Данилова монастыря)

Вода – 1 л, черный байховый чай – 1 ст. л., травяной сбор (чабрец, душица, череда, мята, лист смородины, шалфей, липовый

цвет) – 3–4 ст. л., сахар (по желанию)

• Воду вскипятить. Заварочный чайник ошпарить, положить чай и травяной сбор, залить водой и настаивать 10 минут. Подавать горячим.

Список использованной литературы и интернет-ресурсов

Домострой. – М.: Образ, 2007.

Левшин Василий Алексеевич. Руская поварня, или Наставление о приготовлении всякаго рода настоящих русских кушаньев и о заготовлении в прок разных припасов. Москва, в типографии С. Селивановскаго, 1816 г.

Роспись царским кушаньям 1610–1613 гг.

Смирнов А. В. Материалы для истории Владимирской губернии: [Вып. 1–4] / Собр. А. В. Смирнов. – Владимир: типо-лит. Губ. правл., 1901–1906.

Болотов А. Т. «Жизнь и приключения Андрея Болотова, описанныя самим им для своих потомков». СПб., 1870–1873 гг.

«Старое житье. Очерки и рассказы о бывших в прошедшее время обрядах, обычаях и порядках в устройстве домашней и общественной жизни» Пыляев М. И., 1892 г.

Мамин-Сибиряк Д. Н. «Зеленые горы», 1891 г.

Толстой А. К. «Князь Серебряный», 1862 г.

Чехов А. П. «О бренности» (масленичная тема для проповеди.)

Даль В. И. Толковый словарь живого великорусского языка, 1861 г.

Гоголь Н. В. «Мертвые души», 1842 г.

Гончаров И. А. «Обломов», 1859 г.

Петр Дмитриевич Боборыкин «Китай-город», 1882 г.

Мельников-Печерский П. И. «В лесах», 1874 г.

Сергей Аксаков «Семейная хроника», 1856 г.

Смирнов А. В. «Материалы для истории Владимирской губернии», 1903 г.

Крылов И. А. Басни. «Демьянова уха»

Энциклопедический словарь Ф. А. Брокгауза и И. А. Ефрона. Петербург, 1890–1907.

«Описания Тверской губернии в сельскохозяйственном отношении» (1854) Василия Александровича Преображенского.

Авдеева Екатерина Алексеевна. Ручная книга русской опытной хозяйки, составленная из сорокалетних опытов и наблюдений доброй хозяйки русской К. Авдеевой: В 3 ч. – 10-е изд. [Напеч. с изд. 1859 г. без перемен]. Ч. 1–3. – Санкт-Петербург: М. Свешников, 1865. – 3 т.; 17.

Радецкий Игнатий «Санкт-Петербургская кухня, заключающая в себе около 2000 различных кушаний и приготовлений».

Издательство: В. Секачев, 2016 г.

Попов Н. С. «Хозяйственное описание Пермской губернии, сообразно начертанию Санкт-Петербургского Вольного экономического общества сочиненное в 1802 и 1803 годах в г. Перми». 1804 г. Типография губернского правления.

«Описание Оренбургской губернии в хозяйственно-статистическом, этнографическом и промышленном отношениях» (1859) Василий Макарович Черемшанский.

Николай Костомаров. Очеркъ домашней жизни и нравовъ великорусскаго народа въ XVI и XVII столѣтияхъ (1860 год).

Alphonce Petit «La Gastronomie en Russie», 1860 г.

«Traité de la Cuisine Russe» 1865 г.

«Новая полная поваренная книга» (1-е изд. – 1780) Иван Навроцкий.

Спасо-Яковлевский Димитриев мужской монастырь в Ростове Великом, Ярославская епархия РПЦ МП.

Реестр кушанью в праздник свят. Иакова.

Федоров, П. Ф. Соловки. – Кронштадт: [Тип. «Кронштадтского вестника»], 1889.

Пелагея Павловна Александрова-Игнатьева «Практические основы кулинарного искусства» (по изданию 1916 г.). М.: Эксмо, 2014.

Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. Елена Молоховец. – М., АСТ; Донецк: Сталкер, 2008.

Владимир Одоевский. Лекции господина Пуфа, доктора энциклопедии и других наук, о кухонном искусстве. СПб: Издательство Ивана Лимбаха, 2007.

Журнал «Наша пища», 5-й выпуск за 1894 год.

Прощальный ОбѢдъ.

Штабсъ-Ротмистру.

С. А. Лихачову. МЕНЮ.

30-го Марта 1900 года.

Меню праздничнаго завтрака въ Большомъ Кремлевскомъ дворцѢ на Пасху 9 апрѢля 1903 года.

Меню московского ресторана Степана Васильевича Крынкина на Воробьевых Горах от 7 июля 1906 года.

Меню пасхальнаго обѢда у князей Долгорукихъ 27 марта 1910 года.

Владимир Гиляровский: «Москва и москвичи», издательство «Советский писатель», 1935 г.

Шмелев И. С. «Лето Господне», 1948 г.

Максим Горький «Жизнь Матвея Кожемякина», 1911 г.

«Великосветские обеды» (1996) Ю. М. Лотмана и Е. А.

Погосян.

Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов. – М.: Пищевая промышленность, 1978.

Кулинарный словарь В. В. Похлебкина, 2002.

Русская кулинария. М., «Экономика», 1972. Ковалев Николай Иванович.

Интересное о крае. Люди, история, жизнь, природа Земли Владимиркой. Верхне-Волжское книжное издательство, г. Ярославль, 1973.

Кузенков О. А., Кузенкова Г. В. Энциклопедия православной кухни.

Нижний Новгород: Издательство братства во имя святого князя Александра Невского, 1998.

Исторический словарь галлицизмов русского языка. – М.: Словарное издательство ЭТС Николай Иванович Епишкин, 2010.

Сырников М. Настоящая Русская еда. – М.: Эксмо, 2010.

Сырников М. Праздники по-русски. – М.: Эксмо, 2012.

Сырников М. Готовим по-русски каждый день. – М.: Эксмо, 2012.

Уха, калья, ботвинья, рыбная солянка, щи с головизной…

Сайт Максима Сырникова: http://www.syrnikov.ru.

Православная Трапеза. Книга-календарь. СПб.: издательство «Свет Христов», 2013. Составитель А. С. Гиппиус

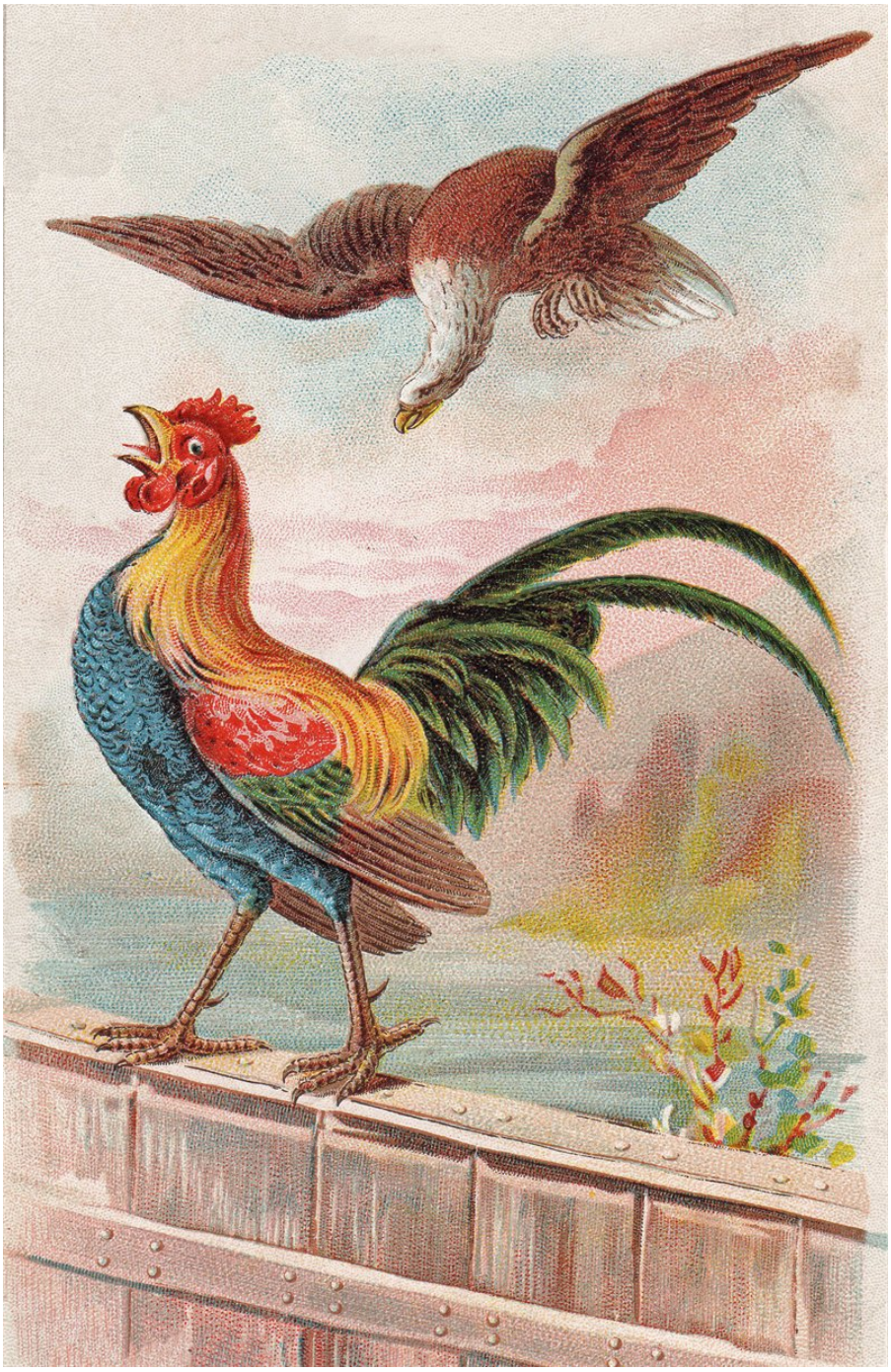
Влад Пискунов. Русская кухня. Главное за 500 лет. «ХлебСоль». Москва, 2024.

Максим Марусенков. Телеграм-канал «Рябчики въ сметанѢ»
https://t.me/ryabchiki

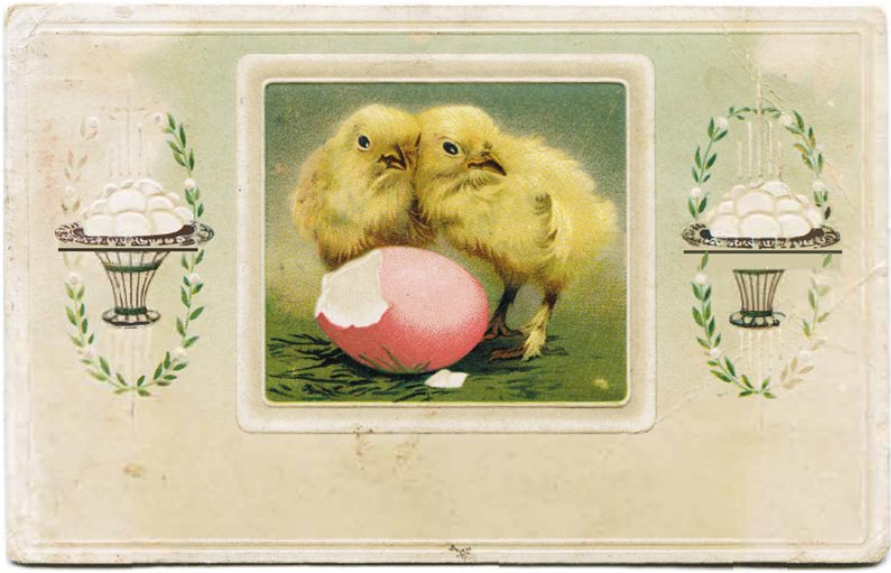
Дмитрий Журавлев
Телеграм-канал «Щи натощак!»
https://t.me/shchi_na

Игорь Губин
Телеграм-канал «Завтраки, рецепты, каши…»
https://t.me/chainikreceptizavtrakov

Христосъ Воскресе!



Христосъ
Воскресе!



ТУЛЬСКОЕ
ЛАКОМСТВО
ТУЛЬСКИЙ

Съ Рождествомъ
Христовымъ!

Съ
Рождествомъ

notes

Примечания

1

От Пасхи до Петрова поста – весенний мясоед.

2

Петров пост – он начинается через седмицу после праздника Святой Троицы и продолжается до 12 июля – дня памяти святых Петра и Павла.

3

С 12 июля, дня св. Петра и Павла, до 13 августа длится летний мясоед, с 14 по 27 августа длится Успенский пост.

4

Период Успенского поста с 14 по 27 августа.

5

Это осенний мясоед – период с 28 августа по 28 ноября, когда начинается Рождественский пост.

6

С 14 сентября, дня памяти св. Симеона Столпника.

7

С 14 октября, праздника Покрова Пресвятой Богородицы.

8

День памяти св. вмч. Димитрия Солунского.

9

Рождественский пост, с 28 ноября по 6 января.

10

Зимний мясоед, период от Рождества Христова – 7 января, до Масленицы, дата которой, как и Великий пост, каждый год изменяется.

11

Сырная седмица, по-современному – Масленица.